







DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE.
TOME III.

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps Céleſtes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

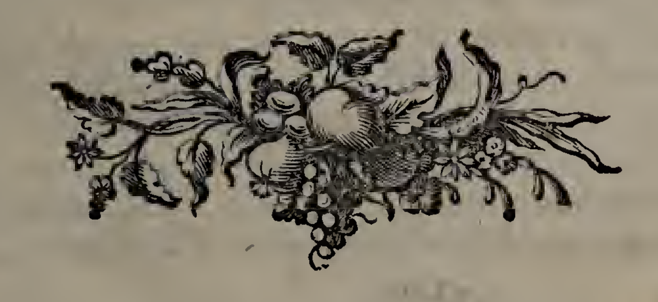
Et le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Economie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

On y a ajouté une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle, Cenſeur Royal, Maître en Pharmacie, Honoraire de la Société Economique de Berne, Membre de l'Académie Impériale d'Allemagne, Aſſocié des Académies Royales des Sciences, Belles-Lettres & Arts de Rouen, de Caen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, d'Agriculture de Paris, &c.

NOUVELLE ÉDITION, REVUE ET AUGMENTÉE.

TOME TROISIEME.



A PARIS.

CHEZ LACOMBE, Libraire, Quai de Conti.

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY



DICTIONNAIRE RAISONNÉ D'HISTOIRE NATURELLE.

M A B

MABOUJA ou MABOYA. C'eſt une eſpece de ſalamandre de l'Amérique : on lui donne auſſi les noms de *brochet de terre*, de *cucitz du Pérou*, & de *ſcincque brun* de la Jamaïque : ce ſont les Sauvages qui l'ont appellée *mabouya*, nom qu'ils donnent aux animaux les plus laids, les plus hideux, & à tout ce qui leur fait horreur. Le lézard dont il eſt queſtion, a un pied de long, & un pouce de groſſeur : ſi on lui retranche la queue, il reſſemble à un crapaud ; il a les doigts des pattes plats, larges & arrondis par les bouts ; leurs griffes ſont ſemblables à l'aiguillon d'une guêpe : leur peau, de différentes couleurs, ſemble enduite d'huile. Cet animal ſe plaît, ou ſur les branches d'arbres, ou ſur les chevrons des caſes : ceux qui habitent dans des troncs d'arbres pourris, ou dans les lieux marécageux où le ſoleil ne donne pas, ſont noirs & affreux ; pendant la nuit ils jettent un cri effroyable, qui préſage infailliblement le changement de tems. Ils ſe jettent hardiment ſur ceux qui les agacent, & quoiqu'ils s'y attachent de maniere qu'il eſt difficile de les retirer, on a pourtant remarqué qu'ils n'ont jamais mordu, ou du moins que la bleſſure qu'ils peuvent faire n'eſt pas dangereuſe. Les Sauvages vouent leurs ennemis aux griffes de cet animal.

MABOUJA. On donne auſſi ce nom à une racine de l'Amérique, dont

les Sauvages font des maſſues qui leur ſervent d'armes. Cette racine eſt noire, longue, groſſe, compacte, noueuſe, plus dure & plus peſante que le bois de fer. L'arbre d'où l'on tire cette racine n'eſt pas commun : on en trouve ſur le haut de la montagne de la Soufriere à la Guadeloupe. Cette racine eſt fort eſtimée quand elle a une figure de maſſue, qu'elle a au moins trois pieds de long, & la groſſeur du poignet d'un homme. *Mabouja* ſignifie, chez ces peuples, le *Diable* : ils ont donné ce nom à cette racine, parceque quand ils en ſont armés, ils croient avoir une force plus redoutable que celle du Diable même.

MACAHALEF. *Voyez* CALAF.

MACAO ou MACAOW. Nom que les Voyageurs ont donné à un grand perroquet du Breſil, dont le plumage eſt un mêlange de bleu, de rouge & de verd ; il eſt quatre fois plus gros que les perroquets ordinaires. La couleur de la femelle eſt bleue & jaune : on en apporte auſſi de la Jamaïque. Nous nous étendrons plus ſur cet animal, au mot PERROQUET.

MACER ou MACIR ou MACRE. C'eſt une écorce très rare, dont les Anciens ont parlé : elle eſt jaunâtre, à peu près ſemblable à celle du ſimarouba : on l'apporte du fond de l'Orient ou de Barbarie. On ne peut gueres douter qu'une écorce, dont quelques relations des Indes Orientales font mention, en lui attribuant la forme, la couleur & les vertus du ſimarouba, ne ſoit cette même écorce ; d'autant plus qu'en quelques lieux des Indes, l'écorce de ſimarouba a le nom de *macre :* il ne faut donc pas confondre le macer avec le macis, comme quelques-uns l'ont fait. *Voyez l'article* MUSCADE. Si l'écorce du macer eſt un peu plus épaiſſe, plus aromatique que celle du ſimarouba, peut-être que cette différence n'eſt due qu'à la culture ou au climat. *Voyez* SIMAROUBA.

MACERON ou GROS PERSIL DE MACÉDOINE, *Smirnium*. C'eſt une plante bis-annuelle, qui croît aux lieux marécageux; nous l'avons trouvée ſur les rochers proche de la mer entre Cujes & Caſſis en Provence. Sa racine eſt moyennement longue, groſſe, blanche, empreinte d'un ſuc âcre & amer, qui a l'odeur & le goût de la myrrhe. Elle pouſſe des tiges hautes de trois pieds, rameuſes, cannelées, un peu rougeâtres ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'ache, mais plus grandes, un peu découpées, d'une odeur aromatique, & d'un goût approchant de celui du perſil ; toutes ſes branches ſont terminées par des ombelles ou paraſols qui ſoutiennent de petites fleurs blanches, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſe : à ces fleurs ſuccedent des ſemences jointes deux à deux, groſſes, arrondies, ou taillées en croiſſant, cannelées ſur le dos, noires & d'une ſaveur amere.

On cultive auſſi cette plante dans les jardins : elle ſe multiplie aiſément de graine : elle fleurit au commencement du printems, & ſa ſemence eſt mûre en Juillet. Elle dure deux ans, & reſte verte tout l'hiver. La premiere année elle ne produit point de tige, & elle périt la ſeconde année, après avoir pouſſé ſa tige, & amené ſa graine à maturité. Quelques perſonnes

retirent de terre ſa racine en automne, & la conſervent dans le ſable pendant l'hiver, afin de l'attendrir & la rendre plus propre à entrer dans les ſalades : c'étoit autrefois un légume d'un grand uſage en pluſieurs lieux, on mangeoit ſes jeunes pouſſes comme le céleri; mais ce dernier a pris le deſſus & l'a chaſſé de nos jardins.

On ſe ſert en Médecine principalement de la racine & de la graine de cette plante : la premiere, qui peut être ſubſtituée à la racine d'ache, convient dans les apozemes & bouillons propres à purifier le ſang; mais ſa ſemence eſt plus en uſage : elle eſt propre pour la colique venteuſe, pour l'aſthme : elle entre dans pluſieurs compoſitions cordiales & carminatives, à la place de la graine du perſil de Macédoine. La graine du maceron abonde en huile eſſentielle.

MACHE, *Valerianella*. Cette plante, qu'on appelle auſſi *bourſette* & *doucette*, *accroupie*, *ſalade de Chanoine*, *clairette*, *blanchette*, & *poule graſſe*, croît par-tout dans les bleds & dans les vignes. Sa racine eſt menue, fibreuſe, blanche, annuelle, d'une ſaveur preſque inſipide; elle pouſſe une tige haute d'environ un demi-pied, foible, ronde, ſe courbant ſouvent vers la terre, cannelée, creuſe, nouée & rameuſe : ſes feuilles ſont oblongues, aſſez épaiſſes, molles, tendres, délicates, conjuguées, de couleur herbeuſe, les unes crénelées, & les autres entieres, mais ſans queue, & d'une ſaveur douceâtre : ſes fleurs, qui naiſſent aux ſommets des branches, ſont petites, ramaſſées en bouquets, d'une couleur blanchâtre-purpurine & ſans odeur : il leur ſuccede des fruits arrondis, ridés, blanchâtres, leſquels tombent après leur parfaite maturité.

On cultive auſſi la mâche dans les jardins : on la ſeme en terre graſſe au mois de Septembre, pour en avoir durant l'hiver & pendant le carême : on en mange les jeunes feuilles en ſalade, ſeules ou mêlées avec les raiponces & le piſſenlit; ce qui dure juſqu'au mois d'Avril, tems où elle pouſſe ſes tiges & ſes fleurs.

La mâche eſt rafraîchiſſante & déterſive : ſes qualités approchent de celles de la laitue : elle eſt propre à corriger l'âcreté des humeurs & la trop grande ſalure du ſang. Les agneaux l'aiment beaucoup.

MACHLIS. C'eſt un quadrupede fort commun dans la Scandinavie, & un peu ſemblable à l'*alcé*. Il a, dit-on, les jambes ſans jointures : pour ſe repoſer il s'appuie contre un arbre, parceque quand il eſt à terre, il ne peut ſe relever. Pour le prendre, on fait une entaillade aux arbres pour le faire tomber quand il s'appuie : il va d'une ſi grande vîteſſe, qu'on ne peut le prendre autrement. Sa levre ſupérieure eſt fort grande, de ſorte que pour paître il eſt obligé d'aller à reculons. GESNER, *de Quadrup.*

MACHOQUET. Eſpece de criquet qui ſe trouve aux Iſles : cet inſecte, dont la ſuperficie des aîles paroît en partie gravée ou comme gaufrée, habite dans des trous ou dans des creux d'arbres; il entre très rarement dans les maiſons. Son cri, qui ſe fait entendre la nuit, n'eſt point diſcordant ni déſagréable comme celui de nos criquets. Le bruit qu'il fait eſt préciſément

comme un ſon métallique, répété trois fois de ſuite, & entierement ſemblable au bruit que feroient de loin trois coups de marteau frappés ſur une enclume l'un après l'autre & avec meſure. C'eſt de-là qu'eſt venu le nom de *machoquet* qu'on a donné à cette eſpece de grillon, parcequ'un Forgeron s'appelle aux Iſles *Machoquet.*

MACHORAN ou MACHOIRAN. C'eſt le nom d'un poiſſon ſingulier que l'on pêche ſur la côte du Pérou près d'Arica : il n'a point d'écailles, ſa peau eſt fine & ſa chair eſt blanche. Il a deux nâgeoires, dont l'une regne le long du dos & l'autre ſous le ventre : elles ſont armées d'une corne dure & pointue, dont la piquure fait enfler les parties bleſſées, avec une très violente douleur. Il a ſur les deux côtés de la tête des eſpeces de filandres ou barbes ſemblables à celles du chat. Peut-être eſt-ce pour cela que quelques-uns l'appellent *chat marin* ou *chat de mer*, *poiſſon cornu* & *petit homme barbu.*

Ce poiſſon eſt encore fort commun aux Iſles St. Vincent, du Cap-Verd, de France, de Bourbon & à la Côte d'Or. La bleſſure mortelle que font ſes piquants le fait proſcrire du nombre des aliments aux Iſles ſous le Vent, où il ſe trouve en abondance. Les habitants croient que cet animal ſe nourriſſant de manzanilles ou pommes de mancelinier, ce fruit lui communique ſes funeſtes qualités. *Voyez* MANCELINIER. Mais ſur les côtes d'Afrique, on trouve ſa chair d'un bon goût & fort ſaine : ce poiſſon ſemble gémir & ſoupirer lorſqu'il eſt pris. *Hiſt. Gén. des Voyages.*

MACIR ou MACRE. *Voyez* MACER.

MACIS. *Voyez au mot* MUSCADE.

MACLE. On donne ce nom à une pierre figurée en croix, que l'on trouve en Bretagne. Elle reſſemble parfaitement aux armes de Rohan, qui ſont auſſi des mâcles. On ſoupçonne que les pierres de mâcle ſont des pyrites ſpatheuſes d'étain. Elles reſſemblent encore à ces pierres en croix que les Pélerins nous rapportent de St. Jacques de Compoſtelle en Eſpagne : *voyez* le Mémoire ſur les *Mâcles*, par M. le Préſident de Robien.

MACOCQWER, *Pepo Virginianus.* On donne ce nom à un fruit de Virginie qui eſt fort en réputation chez les Indiens : ce fruit reſſemble aſſez à une courge ou à un melon : ſon écorce eſt dure, polie, d'un brun plus ou moins foncé en dehors, noirâtre en dedans & d'un goût aſtringent : elle contient une pulpe noire, acide & ſalée, dans laquelle ſont enveloppées des ſemences rougeâtres, remplies d'une moëlle blanche, & ayant la figure d'un cœur. Les Indiens vuident adroitement toute la ſubſtance de ce fruit par un petit trou qu'ils font à l'écorce, puis l'ayant rempli à demi de petits cailloux, ils le bouchent & s'en ſervent comme d'un inſtrument de muſique dans les tems de réjouiſſance.

MACRE ou SALIGOT : *voyez l'article* TRIBULE.

MACREUSE. Oiſeau aquatique ou eſpece de canard de mer, noir & de la petite eſpece : il tient de la nature du poiſſon ; ſa chair eſt eſtimée maigre, & l'on permet d'en manger en carême : ſon bec eſt plat & large,

ſes

ſes pieds ſont noirs, ainſi que le plumage du mâle; la femelle eſt griſe : on l'appelle *biſette.*

La macreuſe demeure preſque toujours ſur la mer, où elle ſe plonge juſqu'au fond pour prendre dans le ſable de petits coquillages dont elle ſe nourrit; elle vit auſſi d'inſectes, de plantes marines & de poiſſons : cet oiſeau vole difficilement, & ne s'éleve gueres que de deux pieds au-deſſus de l'eau, ſes aîles étant trop petites à proportion de la peſanteur de ſon corps : ſes pieds qui ſont fort foibles lui ſervent plutôt à nâger qu'à marcher; ſes aîles en font autant en léchant la ſurface de l'eau, de ſorte qu'on diroit qu'il marche ſur l'eau d'une vîteſſe extrême.

On voit une ſi grande quantité de macreuſes ſur terre en Ecoſſe, qu'elles obſcurciſſent le ſoleil en volant, & elles y apportent tant de branches, que les habitants en font une aſſez bonne proviſion de bois pour l'hiver. On a ignoré long-tems l'origine des macreuſes; les Anciens croyoient qu'elles naiſſoient de pourriture. M. Graindorge, Médecin de Caen, a fait voir que cette eſpece de canard eſt produit par des œufs couvés comme les autres oiſeaux.

La macreuſe n'eſt peut-être qu'une variété, ou au plus une eſpece de la foulque ou poule d'eau, à qui l'on donne quelquefois les noms de *diable de mer* & de *puffin.* Voyez ces mots.

La chair de la macreuſe paſſe pour être dure, coriace, d'un ſuc groſſier & d'un goût ſauvage; mais d'habiles Cuiſiniers ont trouvé l'art de corriger par le moyen de l'aſſaiſonnement une bonne partie de ces défauts.

MADREPORE. C'eſt le nom qu'on donne à des productions calcaires à polypier : *voyez* POLYPES. La pierre des madrepores eſt en forme d'arbre ou d'arbriſſeau; elle eſt compoſée de cavités ſéparées par des cloiſons qui forment communément des étoiles : elle n'a été formée que pour ſervir d'habitation à l'animal qui eſt une eſpece de méduſe : cette demeure a été produite avec la liqueur glutino-calcaire qui ſort du corps de l'animal. On trouve des madrépores dans l'Océan Oriental, dans la Méditerranée & dans la mer Baltique. Il eſt de ces endroits ſi féconds en madrepores, que le fond de la mer reſſemble à une forêt des plus épaiſſes. Pour avoir ces pieces d'Hiſtoire Naturelle bien entieres, il faut les faire pêcher par des Plongeurs, car la drague ne les donne que par fragments, excepté ceux qui ſont d'une figure ramaſſée, tels que ſont les *champignons* & *cerveaux marins*, les *œillets de mer*, &c. On compte parmi les madrepores l'*alcyonium* mol & rameux : c'eſt une eſpece de zoophyte en forme de main ou de doigts parſemés de petits trous : on l'appelle *main de mer.* Nous avons donné, aux mots CORAIL & CORALLINE, des détails curieux ſur la formation & la nature de toutes ces diverſes productions que l'on admire dans les Cabinets des Naturaliſtes. Les *madreporites* ne ſont que les foſſiles de ces mêmes corps. Nous en avons trouvé de pluſieurs ſortes dans les Alpes qui n'ont point encore de noms.

MAGALAISE ou MANGANESE. Eſpece de mine de fer : *voyez à l'article* Fer.

MAGALEP ou MAHALEP. Nom que l'on donne à l'amande du fruit d'une eſpece de ceriſier, appellé *mahalep*. Voyez ce mot à l'article Cerisier.

MAGJON ou MAGNESE, ou MAGNESTRE. *Voyez* Manganaise *à l'article* Fer.

MAGNOC : *voyez* Manihot.

MAGOT ou TARTARIN. Eſpece de ſinge, du nombre de ceux qui ont la queue longue & le muſeau fort allongé : il eſt de la grandeur d'un dogue : tous ſes poils ſont gris blanchâtres : ſon nez eſt fort gros, glabre, ridé, & de couleur violette. On le trouve en Aſie & en Afrique.

MAHALEP : *voyez* Magalep.

MAHOT. C'eſt un arbre qui croît aux Iſles Antilles, dans les lieux marécageux. M. de Préfontaine dit que cet arbre eſt commun en Guyane : ſon bois, quoique mol, eſt un de ceux qu'on emploie à faire du feu par le frottement. Ses feuilles ſont rondes, larges comme le cul d'une aſſiette, douces au toucher : ſes fleurs ſont ſemblables à celles des mauves muſquées : ſes feuilles & ſes fleurs ſervent de nourriture ordinaire aux grands lézards : ſon écorce eſt fibreuſe ; étant coupée en aiguillettes, elle eſt propre à faire d'excellentes cordes, meilleures que celles d'écorce de bouleau. On s'en ſert pour lier le tabac, & pour attacher les roſeaux ſur les toîts des cabanes. Les femmes Caraïbes levent ces aiguillettes larges & longues, qu'elles poſent ſur leur front, & elles les entortillent des deux côtés de leur *catoli* ou hottes, pour les porter ; les hommes s'en ſervent au lieu d'étoupes, pour calfater leurs pirogues. La fleur de cet arbriſſeau eſt groſſe, jaune, en cloche, & découpée : il lui ſuccede une gouſſe longue d'un pied, de quinze lignes de diametre, cannelée, un peu veloutée, & qui laiſſe échapper, en s'ouvrant, un coton des plus fins, de couleur tannée, luiſant, très doux au toucher, mais auſſi court que celui du fromager ; il eſt impoſſible de le filer. Ce coton pourroit être tranſporté dans les climats froids, pour en ouater les vêtemens : il reſte dans le pays, où on ne l'emploie qu'aux mêmes uſages que celui du *fromager ;* voyez ce mot : voyez auſſi, pour les diverſes productions de ce genre, le mot Cotonnier.

Il y a une eſpece de mahot ſauvage, appellé *materebé*, & dont on leve la peau : on en tire le jus, qu'on boit pour arrêter le flux de ventre : cet arbre eſt toujours chargé de fruits, qui s'attachent aux cheveux & aux habits. Le *choucourou* eſt encore une eſpece de mahot ſauvage, dont on preſſe les feuilles pour en tirer auſſi le jus, qu'on diſtille dans la bouche des enfants pour les guérir des tranchées.

MAIN DÉCOUPÉE : *voyez* Platane.

MAIN DE MER ou DE LARRON, *Manus marina.* Eſpece de zoophyte mol & rameux, que l'on met au nombre des eſpeces de *madrepores :* voyez ce mot.

MAIRE SIOUVO. Nom que l'on donne en Provence au *chevre-feuille* : voyez ce mot.

MAIS : *voyez* BLED DE TURQUIE.

MAITEN. Arbre du Chili : il croît à la hauteur de quinze à vingt pieds ; son bois est dur & rougeâtre ; ses branches sont très rameuses, verdâtres, garnies de feuilles tantôt alternes, tantôt opposées, dentelées & pointues par les deux bouts. La décoction de ces feuilles & des rameaux est le contrepoison du *lithi* : voyez ce mot. Il ne s'agit que de s'en frotter pour faire disparoître l'enflure. On ne connoît pas bien les fleurs ni les fruits du maiten.

MAK. C'est le nom que l'on donne à Cayenne au *cousin* : voyez ce mot.

MAKAKOATH ou SERPENT CERF. Nom donné à un serpent du Mexique, qui a vingt pieds de long, & qui est de la grosseur d'un homme : il lui pousse des especes de cornes quand il commence à vieillir. *Hist. Gén. des Voyages, Tom. XVIII, pag. 253. édit. in-12.*

MAKAQUE, *Makkakos*. Espece de singe, du nombre de ceux qui ont la queue longue & le museau allongé : il a les fesses sans poil, les narrines fendues en deux & élevées, la queue courbée en arc ; la couleur des poils de tout son corps est la même que celle d'un loup : on le trouve à Angola & dans la Guyane.

MAKI, *Prosimia*. Espece de singe, d'une grande beauté, lequel ne se trouve gueres qu'à Madagascar. M. Brisson, pag. 219, en fait un genre, dont il établit quatre especes. Leur caractere distinctif est d'avoir à la mâchoire supérieure quatre dents incisives, qui sont séparées par paires & convergentes ; & six à l'inférieure très étroites, toutes contiguës, couchées obliquement & avançant en dehors ; plus, douze dents canines, trois de chaque côté à chaque mâchoire, lesquelles sont larges, plattes & pointues ; quatre dents molaires de chaque côté à la mâchoire supérieure, & trois à l'inférieure : en tout, trente-six dents. Les cinq doigts sont armés d'ongles plats, terminés par une pointe obtuse ; les pieds de devant font l'office des mains : la queue de ce genre d'animaux est fort longue ; & la grosseur de leur corps, qui est effilé, est la même que celle des singes ordinaires. Comme ces animaux sont fort jolis, & qu'on en voit même chez quelques Particuliers, nous allons en faire connoître les diverses especes, d'après M. de Buffon.

L'on a donné le nom de *maki* à plusieurs animaux d'especes différentes. Nous ne pouvons l'employer, dit M. de Buffon, que comme un terme générique sous lequel nous comprendrons trois animaux qui se ressemblent assez pour être du même genre, mais qui different aussi par un nombre de caracteres suffisants pour constituer des especes évidemment différentes. Ces trois animaux ont tous une longue queue, & les pieds conformés comme les singes ; mais leur museau est allongé comme celui d'une fouine, & ils ont à la mâchoire inférieure six dents incisives ; au lieu que tous les

ſinges n'en ont que quatre. Le premier de ces animaux eſt le *mocock* ou *mococo*, que l'on connoît vulgairement ſous le nom de *maki* à queue annellée. Le ſecond eſt le *mongono*, appellé *maki brun;* mais ceux de cette eſpece ne ſont pas tous bruns; car il y en a qui ont les joues & les pieds blancs, & d'autres qui ont les joues noires & les pieds jaunes. Le troiſieme eſt le *vari*, appellé par quelques-uns *maki-pie*; mais cette dénomination a été mal appliquée; car dans cette eſpece, outre ceux qui ſont pies, c'eſt-à-dire blancs & noirs, il y en a de tout blancs & de tout noirs. On trouve ces animaux aſſez communément à Madagaſcar.

Ces animaux, dit M. de Buffon, dans un autre endroit, ſemblent faire la nuance entre les ſinges à longue queue & les animaux fiſſipedes; car ils ont quatre mains & une longue queue comme ces ſinges, & en même-tems ils ont le muſeau long comme les renards ou les fouines: cependant ils tiennent plus des ſinges par les habitudes eſſentielles; car quoiqu'ils mangent quelquefois de la chair, & qu'ils ſe plaiſent auſſi à épier les oiſeaux, ils ſont cependant moins carnaſſiers que frugivores, & ils préferent même dans l'état de domeſticité les fruits, les racines & le pain à la chair cuite ou crue.

Le mococo, dit le même Auteur, eſt un joli animal, d'une phyſionomie fine, d'une figure élégante & ſvelte, d'un beau poil toujours propre & luſtré. Il eſt remarquable par la grandeur de ſes yeux, par la hauteur de ſes jambes de derriere, qui ſont beaucoup plus longues que celles de devant, & par ſa belle & grande queue, qui eſt toujours relevée, toujours en mouvement, & ſur laquelle on compte juſqu'à trente anneaux qui ſont alternativement blancs & noirs, tous bien diſtincts & bien ſéparés les uns des autres. Il a les mœurs douces; & quoiqu'il reſſemble en beaucoup de choſes au ſinge, il n'en a ni la malice ni le naturel. Dans ſon état de liberté il vit en ſociété, & on le trouve à Madagaſcar par troupes de trente ou quarante: dans celui de captivité, il n'eſt incommode que par le mouvement prodigieux qu'il ſe donne; c'eſt pour cela qu'on le tient ordinairement à la chaîne; car quoique très vif & très éveillé, il n'eſt ni méchant ni ſauvage, il s'apprivoiſe aſſez pour aller & venir ſans craindre qu'il s'enfuie: ſa démarche eſt oblique comme celle de tous les animaux qui ont quatre mains au lieu de quatre pieds; il ſaute de meilleure grace & plus légerement qu'il ne marche; il eſt aſſez ſilencieux, & ne fait entendre ſa voix que par un cri court & aigu, qu'il laiſſe, pour ainſi dire, échapper lorſqu'on le ſurprend ou qu'on l'irrite. Il dort aſſis, le muſeau incliné & appuyé ſur ſa poitrine: il n'a pas le corps plus gros qu'un chat, mais il l'a plus long, & il paroît plus grand, parcequ'il eſt plus élevé ſur ſes jambes: ſon poil, quoique très doux au toucher, n'eſt pas couché, & ſe tient aſſez fermement droit.

Le *mongons* préſente pluſieurs variétés non-ſeulement par le poil, mais auſſi par la grandeur: en général ils ſont plus petits que le mococo, ils ont le poil plus ſoyeux & un peu friſé. J'ai eu chez moi pendant pluſieurs

années, dit M. de Buffon, un de ces mongons qui étoit tout brun; il avoit l'œil jaune, le nez noir & les oreilles courtes; il s'amusoit à manger sa queue, & en avoit ainsi détruit les quatre ou cinq dernieres vertebres. C'étoit un animal fort sale & assez incommode : on étoit obligé de le tenir à la chaîne; & quand il pouvoit s'échapper, il entroit dans les boutiques du voisinage, pour chercher des fruits, du sucre, & sur-tout des confitures, dont il ouvroit les boëtes. On avoit bien de la peine à le reprendre, & il mordoit cruellement alors ceux-mêmes qu'il connoissoit le mieux. Il avoit un petit grognement presque continuel; & lorsqu'il s'ennuyoit, & qu'on le laissoit seul, il se faisoit entendre de fort loin par un croassement tout semblable à celui de la grenouille. C'étoit un mâle, & il avoit les testicules extrêmement gros pour sa taille; il cherchoit les chattes, & même se satisfaisoit avec elles, mais sans accouplement intime & sans production. Il craignoit le froid & l'humidité; il ne s'éloignoit jamais du feu, & se tenoit debout pour se chauffer. On le nourrissoit avec du pain & des fruits : sa langue étoit rude comme celle d'un chat; & si on le laissoit faire, il léchoit la main jusqu'à la faire rougir, & finissoit souvent par l'entamer avec les dents : le froid de l'hiver de 1750 le fit mourir, quoiqu'il ne fût pas sorti du coin du feu. Il étoit très brusque dans ses mouvements, & fort pétulant par instants; cependant il dormoit souvent le jour, mais d'un sommeil léger que le moindre bruit interrompoit.

Le *vari* differe du mococo par le naturel & par la conformation; il est plus grand, plus fort & plus sauvage; il est même d'une méchanceté farouche dans son état de liberté. On le distingue aisément du mococo, par la longueur de son poil, & encore par les longs poils qui environnent son col, & qui lui forment comme une espece de cravate. Ces animaux, au rapport des Voyageurs, sont furieux comme des *tigres*, & ils font un tel bruit dans les bois, que, s'il y en a deux, il sembleroit qu'il y en a un cent. En effet, la voix du *vari* tient un peu du mugissement du lion, & elle est effrayante lorsqu'on l'entend pour la premiere fois. Cette force étonnante de voix, dans un animal qui n'est que de grandeur médiocre, dépend d'une structure singuliere de la trachée artere, dont les deux branches s'élargissent & forment une grande concavité avant d'arriver aux branches du poumon. Ces animaux sont tous originaires de l'Afrique orientale, & notamment de Madagascar, où on les trouve en grand nombre, ainsi qu'au Mozambique & aux terres voisines de ces Isles.

MALABATRE, *Malabathrum*. Voyez FEUILLE INDIENNE.

MALACHITE, *Malachites*. Les Naturalistes & les Jouailliers donnent ce nom à une stalagmite de cuivre précipité, plus verte que bleuâtre, & susceptible du poli : on la trouve dans les cavités des filons de cuivre, en morceaux protuberancés, plus ou moins compactes, & particulierement dans les mines de cuivre de la Suede & de la Chine : c'est une espece de verd de montagne, solide, ou une sorte de chrysocolle verte, dont plusieurs Auteurs ont fait mention. *Voyez l'article* VERD DE MONTAGNE, & *celui de* CUIVRE.

Quelques Litographes ont rangé la malachite, mal-à-propos, dans les jaſpes.

On en diſtingue de pluſieurs ſortes, par rapport aux couleurs : la premiere & la plus rare eſt d'un beau verd de mauve ou de prairie : la ſeconde a un fond verd, entremêlé de quelques veines blanches, de ſpath ou de quartz, ou de parties terreuſes noirâtres ; elle reſſemble un peu à la pierre Arménienne : la troiſieme tire ſur la couleur du lapis lazuli ; ce n'eſt ſouvent qu'une eſpece de bleu de montagne : la quatrieme enfin eſt d'un verd uniforme, approchant de celui de la turquoiſe, & d'une dureté moyenne.

Les Anciens étoient dans l'uſage de tailler les morceaux de malachite qui étoient d'un certain volume, & d'en faire des manches de couteaux, même des bijoux, & des vaſes à boire ; & comme de tout tems les Empyriques ont cru que ce qui étoit propre à la parure, convenoit également au corps humain, ils n'ont pas manqué d'employer cette ſubſtance comme un remede propre à fortifier le cœur ; mais c'eſt un verd de gris naturel, qui par conſéquent eſt plus que ſuſpect pour l'uſage intérieur.

MALAGUETTE ou MANIGUETTE. *Voyez* CARDAMOME.

MALARMAT. Poiſſon de mer, aſſez connu ſur les bords Européens de la Méditerranée : on le nomme à Rome, *Peſce capone :* il eſt du genre des poiſſons à nâgeoires épineuſes. Ce poiſſon a huit angles, il eſt long d'un pied, & a un pouce & demi d'épaiſſeur près des ouies : le reſte de ſon corps ſe termine en pointe comme la fléche d'un clocher : il eſt tout couvert d'écailles comme oſſeuſes, crêtées ou garnies d'épines courbées : ſa tête eſt dure, caſquée, remplie d'os, & terminée par deux cornes aſſez larges, longues d'un demi-pied ; ſa bouche, qui n'eſt point garnie de dents, eſt au-deſſous : au bas de la mâchoire inférieure, il a deux barbillons mols & charnus, deux aiguillons & une nâgeoire de chaque côté : ſon corps eſt rougeâtre quand il eſt vivant ; mais cette couleur diſparoît quand il eſt mort, & devient blanchâtre : il a deux ouies de chaque côté de la tête.

MALESTROM ou MAELSTROOM. Eſpece d'abyſme marin. *Voyez* à la fin des mots MER & VENT ; *voyez* auſſi l'article COURANS.

MALHERBE. Eſpece de thymelée, qui croît en Provence, & qui ſert en teinture : il en eſt mention ſous les noms de *malherbe* & de *trentanel*, dans les réglements de teinture de M. Colbert. *Voyez* THYMELÉE.

MALICORIUM. *Voyez* GRENADIER.

MALLEAMOTHE. Eſt un arbriſſeau très utile dans le Malabar : ſes racines ſervent à faire des manches de couteau, & ſes feuilles à fumer la terre ; frites dans de l'huile de palmier, elles font un bon liniment pour les puſtules de la petite vérole. Cette deſcription du malleamothe eſt inſuffiſante.

MALPOLON. Eſt un ſerpent de l'eſpece de l'*Ibiboboca*. Voyez ce mot.

MALTHA. *Voyez* POIX MINÉRALE.

On donne auſſi le nom de *maltha* au ſorat, qui eſt une eſpece de requin, dont les dents ſont fort ſemblables à celles de la lamie. *Voyez* REQUIN.

MALVACÉES, *Malvæ.* On appelle ainsi des plantes de la famille des mauves : on voit dans cette famille des herbes annuelles, des arbrisseaux & des arbres. Leurs racines sont extrêmement longues, & s'étendent pour l'ordinaire horisontalement : leurs tiges & les jeunes branches sont arrondies dans le plus grand nombre, & anguleuses dans les autres ; leur écorce, quoiqu'épaisse, est fort souple & très liante : le bois est mol & léger ; les feuilles sont alternes, simples, palmées ou digitées, & quelques-unes ont sur la base de leurs nervures, des especes de rigoles, qui sont comme autant de vaisseaux secrétoires, dont les bords sont souvent renflés en maniere de tubercules, d'où sort une liqueur syrupeuse : le pédicule qui porte les feuilles est ordinairement cylindrique, renflé à son origine, & comme articulé avec les branches ; la plupart ont des fleurs hermaphrodites, & elles ne s'épanouissent communément que depuis neuf heures du matin jusqu'à une heure du soir, & changent de couleur en se flétrissant ; les rouges deviennent violettes ou pourpres, les blanches couleur de chair, & les jaunes blanchissent : leur poussiere fécondante consiste en globules jaunâtres, opaques & hérissées de pointes coniques : le fruit est une baie ou une capsule ligneuse ou membraneuse. Les plantes malvacées abondent en mucilage, aussi rendent-elles l'eau visqueuse, & même gélatineuse. En général, elles sont émollientes, rafraichissantes & apéritives. *Voyez* GUIMAUVE, BAOBAB, CEYBA, MAUVE, KETMIE, COTON, &c.

MALVOISIE. Nom qu'on donne proprement au vin de l'Isle de Candie. *Voyez* l'article VIN au mot VIGNE.

MAMANT. *Voyez* YVOIRE FOSSILE.

MAMELONS D'OURSINS, *Echinorum acetabula.* On donne ce nom aux parties pentagones ou hexagones qui se détachent d'une espece d'oursin à mamelons, & sur chacune desquelles il se trouve une espece d'excroissance appellée *mamelon*, qui servoit, pendant la vie de l'animal, à emboîter la pointe sur laquelle il s'appuie pour marcher. *Voyez* OURSIN.

MAMMON. Est le plus beau chat des Indes Orientales. *Voyez* CHAT.

MAMONET. Espece de singe à tête de cochon & sans queue, de couleur rougeâtre ; il est fort gros & d'une figure très hideuse. *Collect. Acad. Tom IV.*

MANAGURREL. Espece de porc-épic de la Nouvelle Espagne : sa chair est exquise. *Voyez* au mot PORC-ÉPIC.

MANATI. Dans la langue Galibi ou Caraïbe, que parlent les Naturels des environs de Cayenne & de toute la Guyane, on donne le nom de manati au *Lamentin.* Voyez LAMENTIN.

MANBALA. Est un des plus beaux serpents qu'il y ait au Ceylan : sa robe est de couleur châtain, & ornée d'un assemblage de chaînons ovalaires & marbrés ; il a la tête d'un chien ; les écailles du front & des machoires sont peintes d'un rouge foncé ; il a la gueule armée de longues dents, les yeux grands, pétillants ; la peau du ventre est jaunâtre & enrichie d'une très belle marbrure. Ce serpent détruit beaucoup d'oiseaux ;

aussi les habitants menacent-ils du manbala tous les volatils qui font du dégat dans leurs jardins ou dans leurs campagnes.

MANCANDRITES. Nom donné à l'une des especes de champignons de mer, ou fongites. *Voyez* ces mots.

MANCELINIER ou MANCHENILIER, *Mancanilla.* Le P. Plumier dit qu'en Amérique l'on donne ce nom à un arbre qui est fort beau, mais bien dangereux : il est de la hauteur de nos noyers, & son tronc a jusqu'à deux pieds de diametre : son écorce est assez unie & grisâtre; pour peu qu'on y fasse une incision, il en sort aussi-tôt une substance laiteuse, qui est un poison âcre, brûlant & mortel : les Indiens trempent dedans les bouts de leurs fleches qu'ils veulent empoisonner, pour s'en servir dans les combats.

Le bois de cet arbre est très beau, dur, compact comme celui du noyer, marbré en quelques endroits de veines grisâtres & noirâtres : on en fait des meubles. Ses feuilles qui sont annuelles, ressemblent à celles du poirier; elles sont laiteuses en dedans, & capables d'empoisonner : ses fleurs sont des chatons qui ont la forme d'un épi long d'environ demi-pied, couverts de plusieurs petits sommets charnus, & d'un fort beau rouge : ses fruits naissent à des endroits séparés de ces chatons; ce sont des especes de pommes qui ressemblent beaucoup extérieurement, en grosseur, en figure & en couleur, à nos pommes d'api, & qui ont une fort bonne odeur : leur chair est empreinte d'un suc très blanc, semblable à celui de l'écorce & des feuilles; c'est aussi un grand poison : au milieu de cette chair on trouve un noyau gros comme une chataigne, dur & ligneux. On nomme ces fruits *mancenilles* ou *manzanilles.*

Le *mancelinier* croît dans la plupart des Isles Antilles, aux bords de la mer. Si l'on est assez hardi pour se reposer à son ombre, l'on s'en repent bientôt, car les yeux ne tardent pas à s'enflammer, & l'on devient enflé : la rosée & la pluie qui tombent de dessus ses feuilles, font naître des vessies sur la peau comme les vessicatoires. La feuille fait un ulcere à la peau à l'endroit où elle la touche. Les Caraïbes qui vont à cet arbre pour y empoisonner leurs fleches, détournent la tête en coupant l'écorce, de peur qu'il ne leur réjaillisse du suc dans les yeux. Il tombe quelquefois des pommes de manchenilier dans les eaux : la chair des poissons & des animaux testacées & crustacées qui en mangent, devient un vrai poison : enfin cet arbre contient, en toutes ses parties, un poison corrosif & redoutable aux Américains. Il y a peu d'habitants d'entre les Tropiques, qui ne sachent combien il est dangereux de coucher sous cet arbre, ou d'en manger les fruits. On prétend que quand l'on en a mangé inopinément & en petite quantité, on peut se guérir en buvant à longs traits, un grand gobelet d'eau de la mer : comme cet arbre ne croît que sur les bords de cet élément, on trouve aussi-tôt le remede contre son poison.

Les armes & les fleches que l'on a trempées dans le suc du manchenilier, en conservent très long-tems la qualité venimeuse. Nous en avons

vu l'effet à l'arſenal de Bruxelles, où l'on lança, en préſence d'un de nos Généraux, une de ces fleches dans les feſſes d'un chien. Quoique la fleche eût été empoiſonnée plus de cent quarante ans avant l'expérience, le malheureux animal ne confirma pas moins, par une prompte mort, que le poiſon n'étoit pas encore éteint. On voit de ces ſortes d'armes des Sauvages dans tous les cabinets des Curieux; & l'on ne peut trop blamer l'imprudence qu'ont certaines perſonnes d'en ſucer la pointe, dans l'idée qu'elles ſont trop anciennes pour pouvoir nuire. Il y a, dans un des cabinets du Stathouder, une armoire remplie de divers inſtruments, empoiſonnés ſans doute de ce même ſuc; on y voit auſſi des pointes de petites fleches, faites d'un bois de palmier, que les Indiens Ticoumas lancent avec le ſoufle par le moyen d'une ſarbacane, mais dont le poiſon n'agit qu'étant mêlé immédiatement avec le ſang.

MANCHE DE COUTEAU. *Voyez* Coutelier.

MANCHE DE VELOURS. Oiſeau qui ſe trouve en Angola : il eſt de la groſſeur d'une oie; ſon bec eſt long, & ſon plumage eſt extrêmement blanc. Les Portugais le nomment *Mangas de velludo*, parcequ'il a les aîles toutes picotées de noir, & qu'il les remue inceſſamment comme les pigeons. Cet oiſeau eſt une eſpece de meſſager, qui informe les vaiſſeaux de l'approche de la terre; auſſi les Matelots aiment-ils à le voir. Il voltige ſur les flots pendant tout le jour, & retourne la nuit au rivage.

MANCHETTE DE NEPTUNE ou DENTELLE DE MER. Nom donné à une eſpece de madrepore, nommée *eſchare*. Ce corps marin & pierreux eſt fort fragile, & auſſi délicatement travaillé que de la dentelle, on diroit d'un point d'Angleterre. *Voyez* à l'article Coralline.

MANDIBULE. Nom donné aux mâchoires des poiſſons foſſiles ou pétrifiés.

MANDOUSTE. Eſt une eſpece de couleuvre de Madagaſcar, de la groſſeur de la cuiſſe d'un homme : elle eſt aſſez ſemblable à celles de France. Elle mange les petits oiſeaux dans les nids, tue tous les rats qu'elle rencontre, & en fait ſa proie. *Voyez* Couleuvre.

MANDRAGORE, *Mandragora*. Plante ſans tiges, & dont on diſtingue deux eſpeces; ſavoir, la blanche ou mâle, & la noire ou femelle.

La Mandragore male, *Mandragora mas*, a une racine longue, groſſe, quelquefois ſimple & unique, ſouvent partagée en deux, entourée de filaments courts & menus comme des poils, repréſentant en quelque ſorte, quand elle eſt entiere, les parties inférieures d'un homme. Quelquefois cette racine eſt partagée en trois ou quatre branches; elle eſt blanchâtre en dehors ou cendrée, & griſâtre intérieurement : ſes feuilles ſortent immédiatement du ſommet de la racine; elles ſont longues de plus d'un pied, plus large que la main en leur milieu, pointues des deux côtés, de couleur verte brune, & d'une odeur déſagréable : il ſort d'entre ces feuilles beaucoup de pédicules, longs d'un pouce & demi ou environ, ſoutenant chacun une fleur en cloche, fendue ordinairement en cinq par-

ties, un peu velue, blanchâtre, tirant sur le purpurin : son calice est formé en entonnoir, feuillu, découpé, velu ; il lui succede une petite pomme ronde, grosse comme une nesfle, cornue, charnue, verte d'abord, ensuite jaunâtre, d'une odeur forte & puante, & dont la pulpe contient quelques semences blanches, qui ont souvent la figure d'un petit rein.

La MANDRAGORE FEMELLE, *Mandragora fœmina*, a une racine longue d'un pied, souvent divisée en deux branches, brune en dehors, blanche en dedans, & garnie de quelques fibres : ses feuilles sont semblables à celles de la *mandragore mâle*, mais plus étroites & plus noires : ses fleurs sont de couleur purpurine, tirant sur le bleu ; ses fruits sont plus pâles, plus petits, & en forme de poire, de la figure de ceux du sorbier ou du poirier, mais d'une odeur aussi forte que celle de la *mandragore mâle* ; ses graines sont plus petites & plus noires.

L'une & l'autre mandragore viennent naturellement dans les pays chauds, dans l'Italie, l'Espagne, dans les forêts à l'ombre, & sur le bord des fleuves : on ne les trouve chez nous que dans les jardins où on les cultive.

Leurs feuilles & l'écorce des racines sont d'usage ; elles répandent cependant une odeur puante : l'écorce de la racine desséchée a une saveur âcre, un peu gluante, amere, qui cause des nausées : on nous l'apporte communément de l'Italie. On a coutume de placer la mandragore parmi les remedes stupéfiants, ou narcotiques & assoupissants ; & on conclut qu'elle a cette vertu par son odeur désagréable & puante, qui porte à la tête. On a des preuves qu'elle purge par haut & par bas, en donnant des convulsions ; cependant on la recommande pour les mouvements convulsifs. Il faut espérer que ce remede redoutable ou incertain jusqu'à présent, sera quelque jour mieux examiné par l'illustre M. Storck ; & que ce savant Médecin, reconnoissant dans cette plante tant de propriétés analogues à celles du napel, de la pomme épineuse, de la ciguë & de la jusquiame, dont il a essayé l'usage interne, fera les mêmes expériences sur la mandragore.

J. Terentius, & Linceus Professeur de Botanique à Rome, ont déja commencé ces expériences ; ils ont avalé à jeûn & en public, le fruit de la mandragore avec les graines, sans éprouver le moindre symptôme d'assoupissement, ou de quelqu'autre mal.

En attendant la décision de M. Storck, nous conseillons aux femmes enceintes, de ne point se servir de cette plante comme d'un spécifique pour la matrice ; elle y produit souvent des symptômes spasmodiques, & souvent l'avortement. Les anciens Médecins donnoient du vin, dans lequel on avoit fait infuser de la racine de mandragore, pour procurer l'engourdissement, quand il falloit couper quelque membre au malade. On dit que cette plante, appliquée en cataplasme, amollit & résout les tumeurs dures, squirrheuses & écrouelleuses.

Les Anciens & quelques Modernes ont avancé bien des choses singu-

lieres de la mandragore ; mais ce ſont des fables ridicules, qui ne méritent pas qu'on s'y arrête.

Nous avons dit que la racine de mandragore repréſente ſouvent d'une maniere groſſiere par ſes deux branches qui ſe plongent dans la terre, les cuiſſes d'un homme : elle ne lui reſſemble point du tout par ſa partie ſupérieure. On vient aiſément à bout par artifice, de rendre les racines non-ſeulement de cette plante, mais encore de beaucoup d'autres, fort ſemblables au corps humain. Les impoſteurs, qui perſuadent facilement au vulgaire crédule que les madragores ne ſe trouvent que dans un petit canton inacceſſible de la Chine, impriment, ſur les racines des roſeaux, de la bryone, & de beaucoup d'autres plantes encore vertes, des figures d'homme ou de femme. Pour repréſenter les poils, ils implantent dans les endroits convenables, des grains d'orge, d'avoine ou de millet ; enſuite ils remettent ces racines dans des foſſes qu'ils rempliſſent de ſable fin, & les y laiſſent juſqu'à ce que ces graines aient pouſſé des racines, qu'ils diviſent enſuite en filaments très menus, & les ajuſtent de ſorte qu'ils repréſentent les cheveux, la barbe & les autres poils du corps. En cet état, ils les vendent comme vraies racines de mandragore.

MANEQUE. *Voyez* MUSCADE MALE au mot MUSCADE.

MANGAIBA. Eſt un bel arbre du Breſil, de la grandeur d'un de nos pruniers. Ses feuilles ſont petites & oppoſées, verdâtres & ſinuées. Ses fleurs ſont petites, blanches, diſpoſées en étoiles, comme celles du jaſmin, fort odorantes. Son fruit reſſemble à un abricot, pour la figure, la couleur & le goût : il contient une pulpe moëlleuſe, ſucculente, laiteuſe, d'un goût exquis, & renfermant ſix petits noyaux. Ce fruit qui naît en abondance, ne mûrit que quand il eſt tombé de l'arbre : il humecte & rafraîchit les entrailles ; il lâche le ventre. L'arbre du mangaiba multiplie tellement, qu'il remplit des forêts du pays.

MANGANAISE ou MAGNESIE DES VERRIERS. *Voyez* le mot MANGANAISE à l'article FER.

MANGE-BOUILLON ou les SOUFRETEUSES. Goëdard dit que la plante appellée le *bouillon-blanc*, nourrit de petits vers, de petites araignées, & un autre petit animal qui a des pincettes au front, qu'il ouvre & referme quand il veut. Ces animaux qui naiſſent ſur la feuille du bouillon-blanc, ſe détruiſent ſingulierement. Le ver devient la proie de l'araignée, & l'inſecte à pincettes qui ſe nourrit de l'un & de l'autre, attend volontiers que l'araignée ſoit remplie de vers, puis il la coupe par le milieu du corps, & l'avale auſſi-tôt.

MANGE-FROMENT. Eſt la chenille ſi pernicieuſe aux bleds quand ils ſont ſur pied. *Voyez* PAPILLON DES BLEDS : elle en mange la ſubſtance, & en ronge les épis ; elle ſe ſauve en terre quand elle ſent qu'on touche à l'épi. Cette fauſſe chenille ſe transforme en mouche.

MANGE-ŒUFS DE GRILLONS. *Voyez* DESTRUCTEUR DE CHENILLES.

MANGE-SERPENT. Nom que les Egyptiens donnent à l'*ibis*. Voyez ce mot.

MANGEUR DE CHENILLES. Eſt le ſerpent de Surinam, dont le dos eſt cendré gris, tiqueté de roux. Les chenilles raſes lui ſervent de pâture : le ſerpent d'Afrique ne mange que les chenilles velues.

MANGEUR DE FOURMIS ou MYRMECOPHAGE. *Voyez* FOURMILLIER.

MANGEUR D'HOMMES. *Voyez* AROMPO.

MANGEUR DE LOIRS. *Voyez* AMMODITE.

MANGEUR DE MILLET. Dans l'Iſle de Cayenne on donne ce nom à une eſpece d'ortolan, qui détruit les plantations de mil.

MANGEUR DE PIERRE. *Voyez* LITOPHAGE.

MANGEUR DE POIRES. On donne ce nom à la larve qui mange l'eſpece de poire nommée la *ſucrée* : elle ſe métamorphoſe en une ſorte de *teigne*. Voyez ce mot.

MANGEUR DE POULES. Eſpece de faucon, nommé *pagani* dans l'Iſle de Cayenne.

MANGLE ou MANGLIER, *Mangue*. Eſt un arbre des plus communs qui croiſſent aux lieux maritimes dans les Indes Occidentales. Lémeri dit qu'il y en a trois eſpeces.

La premiere eſt appellée *cereiba* C'eſt le *mangle blanc* : il reſſemble à un petit ſaule. Ses feuilles, qui ſont oppoſées, reluiſent au ſoleil, parcequ'elles ſont poudrées à leur ſuperficie d'un ſel fort blanc, qui vient des vapeurs de la mer, deſſéchées par la chaleur du ſoleil; mais quand le tems eſt humide, ce ſel ſe fond : (ce phénomene mérite quelqu'attention de la part des Chymiſtes, en ce qu'il prouveroit que le ſel marin monte avec ſon eau dans l'athmoſphere juſqu'à une certaine hauteur). Si cette propriété étoit particuliere au cereiba, & qu'elle fût bien réelle, cet arbriſſeau ſeroit ſuffiſamment déſigné; mais toutes les plantes d'un autre genre, qui ſont auſſi voiſines de la mer, en ſont preſque toujours également couvertes. Au reſte, les fleurs du *cereiba blanc* ſont jaunâtres & d'une odeur de miel.

La ſeconde eſpece de *mangle* ſe nomme *cereibuna*. C'eſt un petit arbriſſeau, dont la feuille eſt ronde & épaiſſe, d'un beau verd. Sa fleur eſt blanche; ſon fruit eſt gros comme une aveline, & fort amer.

La troiſieme eſt appellée par les Indiens, *guapareiba ;* & par les Portugais, *mangue verdadeiro*, mangue véritable. Cet arbre eſt beaucoup plus élevé & plus ample que les précédents. Sa maniere de croître eſt ſinguliere & admirable; car de ſes rameaux élevés & étendus, partent des paquets de filaments qui ſe courbent juſqu'à terre, où ils prennent racine & croiſſent de nouveau en arbres, auſſi gros que celui d'où ils ſortent. Son bois eſt ſolide, peſant; les Charpentiers s'en ſervent pour les bâtiments. Ses feuilles reſſemblent à celles du poirier : ſes fleurs ſont petites; elles ſont ſuivies par des gouſſes ſemblables extérieurement à des bâtons de caſſe, remplies d'une pulpe ſemblable à la moëlle des os, d'un goût amer. Quel-

ques Indiens en mangent faute d'autre nourriture. Sa racine est fort tendre : les Pêcheurs s'en servent pour guérir les piquures des bêtes venimeuses & des poissons. La décoction de son écorce teint en couleur de rouille.

M. Froger, dans la relation de ses voyages, dit que dans l'Isle de Cayenne les marais sont couverts de mangles, & que les huîtres s'attachent à leurs pieds. Ces arbres sont si épais, & leurs racines, sortant la plupart de terre, remontent, dit-il, & s'entrelassent si bien, qu'on peut, en certains endroits, marcher dessus pendant vingt lieues, sans mettre pied à terre. La disposition des racines du manglier empêche l'abordage à ceux qui navigent, & donne une retraite sûre aux poissons contre les Pêcheurs.

L'on voit dans les Cabinets, des parties de branches ou de racines de mangliers toutes couvertes d'huîtres.

MANGOUSTAN ou MANGOSTANS. Arbre pomifere des Isles Moluques, mais qu'on a transporté dans l'Isle de Java, & dont on cultive aussi quelques pieds à Malaca, à Siam & aux Manilles. Il a la touffe si belle, si réguliere, si égale, qu'on le regarde aujourd'hui à Batavia comme infiniment plus propre à orner un jardin, que le maronier d'Inde même. Le mangoustan ressemble beaucoup au citronnier. Ses feuilles sont beaucoup plus longues & opposées : ses fleurs sont jaunes & aurore. Son fruit est de la grosseur d'une petite orange, & renfermé dans une maniere de boîte grise par dehors & rouge en dedans, épaisse d'un demi-doigt, un peu semblable à celle de la grenade, & assez amere : il porte en haut une espece de couronne à plusieurs pointes mousses, qui répondent à autant de rayons, renfermant des noyaux entourés d'une chair très blanche, qui a le goût agréable & rafraîchissant de la cerise & de l'orange. On remarque une chose singuliere dans ce fruit, c'est que la chair est laxative, & l'écorce astringente. On en fait une tisanne très bonne pour la dyssenterie, qui est une maladie fort commune aux Indes. Quant au bois de *mangoustan*, il n'est bon qu'à brûler. *Hist. de l'Acad. année 1730, pag. 66, & Hist. Nat. de Siam.*

MANGOUSTE ou MANGOUSE, ou RAT D'EGYPTE. *Voyez* ICHNEUMON.

MANGROVE. Les Anglois donnent ce nom au pareturier ou *paletuvier* des Africains. *Voyez* ce mot.

MANGUIER, *Mangas*. Est un arbre grand & rameux, qui croît dans les pays d'Ormus, de Malabar, de Goa, de Guzarate, de Bengale, de Pegu & de Malaca : il y en a de deux especes ; l'un est *domestique & cultivé*, l'autre est *sauvage*.

Le *manguier domestique* a de grandes feuilles. Son fruit, qui approche assez de la forme d'un cœur, pese quelquefois deux livres : on en trouve de diverses couleurs sur un même arbre ; verdâtres, rouges, jaunes ; tous sont d'un très bon goût, savoureux, & d'une odeur agréable. Ces fruits contiennent un noyau large & applati, dans lequel est une amande fort amere : ce noyau est recouvert de la chair du fruit qui est jaune & plus ou

moins filamenteuse. On préfere les especes qui ont peu ou point de fibres, à cause que cette filasse est sujette à rester entre les dents, ce qui est fort incommode. Cette chair fibreuse est enveloppée d'une peau assez forte, quoique peu épaisse; elle contient un suc amer & résineux, dont l'odeur est très pénétrante, mais agréable; ce suc est laiteux & caustique avant la maturité du fruit. Plus le noyau est petit, meilleure est la mangue. Les Indiens en confisent beaucoup au vinaigre, c'est ce qu'on appelle *achars de mangue* (le mot *achar* s'emploie pour tous les fruits qu'ils confisent ainsi; c'est pourquoi l'on dit achars de bambou, qui sont les plus estimés, achars de bilembi, achars de papaye, achars de cornichons, de limons, de citrons, de caramboles, &c.). La mangue s'appelle en Perse, *ambo;* & en Turquie, *amba*. Son noyau étant rôti, est employé intérieurement pour arrêter le cours de ventre, & pour tuer les vers.

Le *manguier sauvage* est plus petit que le cultivé; il croît abondamment dans tout le Malabar. Ses feuilles sont plus courtes; son fruit est gros comme celui du coignassier, de couleur verte, resplendissante, peu charnu, empreint d'un suc laiteux: son noyau est fort gros & dur. On appelle ce fruit *mangas bravas:* il passe pour être fort venimeux, & l'on dit que tous ceux qui en mangent meurent sur-le-champ.

MANICOU. Animal très joli, qui se trouve dans l'Isle de la Grenade: on le nomme *opassum* dans la Virginie. C'est le *philandre* (sorte de *marmose* & de *manicou*) des Naturalistes; on l'appelle aussi *didelphe* ou *loir sauvage* de l'Amérique. *Voyez* DIDELPHE. On donne aussi le nom de *manicou* à une espece de crabe de la Grenade, &c. *Voyez* à l'article CRABE.

MANIGUETTE ou GRAINE DE PARADIS. *Voyez* CARDAMOME.

MANIHOT ou MAGNOC, ou MANIOC, *Yuca foliis cannabinis* (les Negres prononcent *magnoc*, les Portugais du Bresil disent *mandioca*). C'est un arbrisseau qui croît en Amérique, & des racines duquel on retire une farine avec laquelle on fait une sorte de pain appellé *cassave*. Les peuples de l'Amérique, depuis la Floride jusqu'au Magellan, le cultivent avec soin, & usent de la cassave par préférence au maïs qu'ils ont en abondance. Cet arbrisseau s'éleve depuis trois pieds jusqu'à huit à neuf pieds de hauteur; sa tige est rouge, ligneuse, tortueuse, cassante, semblable à celle du sureau. Ses feuilles sont digitées comme celles du chanvre; ses fleurs sont à cinq pétales d'un jaune pâle; la graine ressemble à celle du ricin, & n'est bonne qu'à semer. Cet arbrisseau, ainsi que tous ceux à moëlle, prend très facilement de bouture.

On connoît trois sortes de magnocs à Cayenne: savoir, 1°. le maillé qui vient de chez les Indiens appellés *Maillés*, sa racine est bonne à arracher au bout de huit ou neuf mois; elle a la figure d'une betterave, & elle en a aussi la couleur quand on lui a enlevé la premiere peau. 2°. Le magnoc rouge qui a plus de goût que le précédent; il doit rester en terre un an. 3°. Le magnoc baccacova; il est en usage chez les seuls Indiens. Dans la Guyane, on plante le magnoc quand il commence à pleuvoir de

tems en tems : ce plant ſe multiplie de branches coupées de ſept ou huit pouces de longueur.

Dans les Indes & en Amérique, on mange en maniere d'épinars, les feuilles du manihot, hachées & cuites dans l'huile.

La racine de cet arbriſſeau mangée crue, ſeroit un poiſon mortel; mais lorſqu'elle eſt préparée, on en peut faire du pain, ſi bon, que l'on dit que les Européens mêmes le préferent par goût au pain de froment. De quelque maniere qu'on s'y prenne; l'eſſentiel eſt d'enlever à cette racine un lait qui eſt un véritable poiſon : voici la méthode ſimple des Indiens & des Sauvages. Après avoir arraché les racines de manihot, qui reſſemblent aſſez à des navets, ils les lavent & en enlevent la peau; ils rapent & écraſent cette racine, & la mettent dans un ſac de jonc d'un tiſſu très lâche; ils diſpoſent ſous ce ſac un vaſe très peſant, qui faiſant l'office de poids, exprime le ſuc du manihot, & le reçoit en même tems. On rejette ce ſuc qui eſt mortel pour les hommes, & même pour les animaux, quoiqu'ils en ſoient fort friands. On fait ſécher ſur des plaques, à l'aide du feu, la ſubſtance farineuſe qui reſte, & on acheve par-là de diſſiper toutes les parties volatiles. Les grumeaux de manihot deſſéchés & diviſés, ſont la farine de manihot, appellée au Breſil & au Pérou, *farina de palo* : on en fait du *couac* ou de la caſſave.

Les Indiens de la Côte de Cayenne préferent le couac à la caſſave; il eſt connu à la Martinique ſous le nom de farine de magnoc : on en fait au moins autant d'uſage que de la caſſave. Pour faire le couac, on jette dans une poëlle large & peu profonde de la farine de magnoc; on remue ſur un feu lent & modéré, cette farine durant huit heures de ſuite, prenant garde qu'elle ne ſe pelotte en maſſe, pendant que l'humidité de la farine s'évapore doucement : l'opération eſt finie quand la fumée diminue, & que le couac, en rougiſſant, ſe réunit en petits grains.

La caſſave ſe fait en deſſéchant la farine de magnoc, juſqu'à ce qu'elle ſoit compacte : on la caſſe pour la paſſer dans une eſpece de tamis appellé *manaret* : pendant cette opération, on fait chauffer une platine qui eſt ou de terre cuite ou de fer; on y étend la farine juſqu'au bord de tous les côtés : lorſqu'elle ſe couvre de petites élévations, c'eſt une marque que la caſſave eſt cuite du côté où elle touche la platine; on la retourne pour la cuire également de l'autre côté; on l'expoſe enſuite au ſoleil, afin qu'elle ſe conſerve long-tems : on la garde dans un lieu chaud au défaut d'étuve. Ces eſpeces de galettes, larges & minces à-peu-près comme du croquet, s'appellent *pain de caſſave* ou *pain de Madagaſcar* : les Sauvages les font plus épaiſſes. Pour faire uſage du couac ou de la caſſave, il ne s'agit que de les humecter avec un peu d'eau pure ou de bouillon.

Le lait exprimé de la racine du manihot, a la blancheur & l'odeur du lait d'amande. Quoique ce ſoit un poiſon, en le laiſſant dépoſer, on obtient une ſubſtance blanche & nourriſſante que l'on trouve dans le fond du vaſe, & qu'on lave bien avec de l'eau. Cette fécule a l'apparence de l'ami-

don. On l'appelle *mouſſache* : on l'emploie au même uſage que notre amidon ; mais cette poudre brûle les cheveux à la longue : on en fait auſſi des eſpeces d'échaudés & de maſſepains, &c. en y mêlant du ſucre. Cette troiſieme préparation de la farine de magnoc, porte le nom de *cipipa*. On donne le nom de *capiou* à la préparation ſuivante : on prend l'eau de magnoc toute ſimple & celle qui ſurnage le cipipa ; on les fait réduire à moitié ſur le feu en les écumant à meſure ; on y ajoute alors une cuillerée de cipipa, & on fait rebouillir le tout juſqu'à ce qu'il ait acquis une certaine conſiſtance ; on y met du ſel & du piment : voilà le *cabiou*. On fait auſſi du *langou* avec de la caſſave qu'on trempe un peu dans de l'eau froide, & on la jette enſuite dans de l'eau bouillante ; on remue le tout, & il en réſulte une ſorte de pâte ou bouillie, qui eſt la nourriture la plus ordinaire des Eſclaves Noirs : elle eſt ſaine & légere. Le *mateté* eſt du langou dans dans lequel l'on mêle du ſucre ou du ſyrop : les Negres s'en nourriſſent quand ils ſont malades.

On prétend que le ſuc du roucou eſt un contre poiſon pour ceux qui auroient avalé du manihot non préparé, pourvu qu'on l'avale ſur-le-champ ; car ce remede n'auroit aucun effet ſi on laiſſoit paſſer plus d'une demi-heure. On a lu à l'Académie de Berlin le 17 Mai 1764, quelques expériences curieuſes que M. Ph. Fermin, Médecin, a faites à Surinam, ſur le ſuc exprimé de la racine de la caſſave amere ou du manioc : ce Docteur a fait périr dans l'intervalle de vingt-quatre minutes, des chiens & des chats auxquels il a donné ce ſuc à une doſe médiocre (comme à celle d'une once & demie pour un chien moyen). Les ſymptomes qui précédoient une mort ſi prompte étoient des envies de vomir, des anxiétés, des mouvements convulſifs ; la ſalivation & une évacuation abondante d'urine & d'excréments. Ayant ouvert le corps de ces animaux, M. Fermin trouva dans leur eſtomac la même quantité de ſuc qu'ils avoient avalée, ſans aucun veſtige d'inflammation, d'altération dans les viſceres, ni de coagulation dans le ſang ; d'où il conclut que ce poiſon n'eſt pas âcre ou corroſif, & qu'il n'agit que ſur le genre nerveux. M. Fermin dit avoir guéri un chat, qu'il avoit empoiſonné ainſi, en le faiſant vomir avec de l'huile chaude de navette : il ajoute qu'ayant diſtillé à un feu gradué cinquante livres du ſuc récent de manioque, la vertu du poiſon n'a paſſé que dans les trois premieres onces de l'eſprit qu'il a retiré & dont l'odeur étoit inſupportable. Il a eu occaſion d'eſſayer ſur un Eſclave empoiſonneur la force terrible de cet eſprit : il en donna à ce malheureux trente-cinq gouttes qui furent à peine deſcendues dans ſon eſtomac, qu'il pouſſa des hurlements affreux, & donna le ſpectacle des contorſions les plus violentes ; ce qui fut ſuivi d'évacuations & de mouvements convulſifs, dans leſquels il expira au bout de ſix minutes. Trois heures après on ouvrit le cadavre, & on ne trouva aucune partie offenſée ni enflammée, mais l'eſtomac s'étoit retréci de plus de la moitié.

MANIKIN. Eſpece de grand ſinge, qui ſe trouve à la Côte d'Or. Son poil

poil eſt noir & de la longueur du doigt : il a la barbe blanche, & ſi longue, qu'on lui a donné le nom de *monkeys*, qui ſignifie *petit moine*. Les Negres emploient ſa peau à faire des *fetis*, eſpeces de bonnets dont ils ſe couvrent la tête.

MANIL. Arbre aſſez commun en Guyane : il porte ordinairement ſur ſes vieilles branches une réſine qui ſert de braye aux habitants ; elle conſerve aſſez bien le bois qu'on en frotte. Pour l'avoir, il faut quelquefois abattre l'arbre qui heureuſement ſert à d'autres uſages. On le coupe de longueur, on le refend pour en faire des douves de bariques : le bardeau qu'on en fait dure dix ans. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

MANIMA. Serpent aquatique du Breſil : il ne ſort que peu ou point de l'eau ; il s'en trouve qui ont trente pieds de longueur ; il eſt tiqueté de différentes couleurs fort oppoſées entr'elles. Les Sauvages diſent que c'eſt delà qu'ils ont pris la coutume de ſe peindre le corps : ils ont une ſi grande vénération pour cet animal, que celui à qui le manima s'eſt fait voir, demeure perſuadé qu'il vivra très long-tems.

MANIOQUE ou MANIOC. *Voyez* MANIHOT.

MANIPOURIS ou TAPIRETTE, *Tapirus*. Eſpece de quadrupede, qui ſe trouve communément dans la Guyane, au Breſil & dans l'Iſle de Maragnan. M. Briſſon en fait un genre qui ne contient qu'une eſpece. Il eſt de la grandeur d'un veau de ſix mois. La figure de ſon corps approche de celle d'un cochon : la partie ſupérieure de ſa tête ſe termine en pointe. La levre ſupérieure, qu'il peut étendre & contracter à volonté, eſt infiniment plus longue que l'inférieure : elle eſt très élevée & ſillonnée dans ſa longueur. Sa gueule eſt garnie de quarante dents ; ſavoir, dix *dents inciſives* à chaque mâchoire, & autant de *molaires*. Ses yeux ſont petits ; ſes oreilles arrondies & pendantes ; la queue courte, pyramidale & ſans poils ; les jambes à-peu-près comme celles du ſanglier ; les pieds de devant garnis chacun de quatre ongles noirâtres, & ceux de derriere de trois ſeulement ; le poil du corps eſt court : dans les jeunes, il eſt de couleur d'ombre brillante, variée de taches blanches ; & dans les adultes, il eſt brun ou noirâtre, ſans taches. Cet animal nage & plonge fort bien, gagne le fond ; & quand il a nagé fort loin ſous l'eau, il en retire ſa tête. Ray (*Quad. p. 126*) dit qu'il dort tout le jour dans des forêts épaiſſes, & que la nuit il va butiner.

Les Portugais nomment *Anta* cet animal. Sa chair eſt, au goût des Sauvages, ſemblable à celle du bœuf : ils couvrent leurs boucliers de guerre de la peau de ces animaux ; ils la préparent en l'étendant en long & en la faiſant ſécher au ſoleil.

Il y a beaucoup d'apparence que le manipouris eſt le même animal que le tapihire de Thevet. Ces animaux ne ſont point dangereux : quand on les chaſſe, ils fuient & cherchent à ſe cacher ; ils courent encore plus légérement qu'un cerf.

MANIS. Quelques Auteurs donnent ce nom au *lézard écailleux*. Voyez ce mot.

MANNE ou MANNE SOLUTIVE, *Manna*. C'eſt un ſuc mielleux concret, qui tient beaucoup de la nature du ſucre ou du miel, qui ſe fond & ſe diſſout facilement dans l'eau, d'un goût doux, mielleux, d'une odeur foible & fade. On en diſtingue de pluſieurs ſortes : il y en a de couleur blanche ou jaunâtre ; il y en a de graſſe ou ſolide, en larmes ou en grains, ou en marrons, enfin ſelon la forme, le lieu où on la récolte, & les arbres d'où elle ſort.

La MANNE DE CALABRE, *Manna Calabra*, eſt communément en larmes graſſettes, d'un blanc blond, d'une odeur de drogue, jauniſſant par la ſuite, & devenant plus glutineuſe & un peu âcre. On choiſit celle qui eſt légere, pure, d'un jaune clair & agréable au goût : elle purge mieux que celle qui eſt très pure & en larmes.

Dans la Calabre & la Sicile, la manne découle d'elle-même ou par inciſion, de deux ſortes de frêne : c'eſt pendant les chaleurs de l'été que cet écoulement ſe fait (à moins qu'il ne tombe de la pluie) ; la manne ſort des branches & des feuilles de cet arbre, & elle ſe durcit par la chaleur du ſoleil en grains ou en grumeaux. Les habitants de la Calabre appellent la manne qui coule d'elle-même *manna di ſpontana*, & celle qui ſort par une inciſion faite à l'écorce de l'arbre, *manna forzatella* : on appelle *manna di fronde*, celle que l'on recueille ſur les feuilles, & *manna di corpo*, celle que l'on tire du tronc de l'arbre.

M. Geoffroi, *Mat. Médic.* dit que dans la Calabre, la manne coule d'elle-même par un tems ſerein, depuis le 20 Juin juſqu'à la fin de Juillet, du tronc & des groſſes branches des frênes : elle commence à couler vers le midi, & elle continue juſqu'au ſoir, ſous la forme d'une liqueur très claire ; elle s'épaiſſit enſuite peu-à-peu, & ſe forme en grumeaux qui durciſſent & deviennent blancs : on ne les ramaſſe que le lendemain au matin, en les détachant avec des couteaux de bois, pourvu que le tems ait été ſerein pendant la nuit ; car s'il ſurvient de la pluie ou du brouillard, la manne ſe fond & ſe perd entiérement. Après que l'on a ramaſſé les grumeaux, on les met dans des vaſes de terre non verniſſés ; enſuite on les étend ſur du papier blanc, & on les expoſe au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils ne s'attachent plus aux mains : c'eſt-là ce que l'on appelle la *manne choiſie* du tronc de l'arbre, ou la *manne en ſorte des boutiques*.

Sur la fin de Juillet, lorſque cette liqueur ceſſe de couler, les Payſans font des inciſions dans l'écorce des deux ſortes de frêne ; alors il découle encore une ſemblable liqueur depuis le midi juſqu'au ſoir, qui ſe coagule en grumeaux plus gros. Quelquefois ce ſuc eſt ſi abondant qu'il coule juſqu'au pied de l'arbre, & y forme de grandes maſſes qui reſſemblent à de la cire ou à de la réſine. On les y laiſſe pendant un ou deux jours, afin qu'elles ſe durciſſent ; enſuite on les coupe par petits morceaux, & on les

fait sécher au soleil : c'est-là ce qu'on appelle la manne par incision, *manna forzatella ;* sa couleur n'est pas si blanche : elle devient bientôt jaunâtre, puis brunâtre ; elle est toujours remplie d'impuretés.

La troisieme espece de manne, est celle que l'on recueille sur les feuilles du petit frêne, *fraxinus humilior ;* c'est la *manna di fronde.* Aux mois de Juillet & d'Août vers le midi, on la voit paroître d'elle même, comme de petites gouttes d'une liqueur très claire, sur les fibres nerveuses des grandes feuilles, & sur les veines des petites ; par la chaleur ces gouttes se coagulent bientôt en petits grains blancs de la grosseur du froment. Cette manne est difficile à ramasser ; aussi la trouve-t-on rarement dans les boutiques, même en Italie : on l'appelle *manne mastichine* ou *en grains.*

Les habitants de la Calabre mettent de la différence entre la manne tirée par incision des arbres qui en ont déja donné d'eux-mêmes, & celle qui est tirée des frênes sauvages, qui n'en donnent jamais d'eux-mêmes : on prétend que cette derniere est meilleure que la premiere, de même que la manne qui coule d'elle-même du tronc, est préférable à toute autre. Quelquefois après que l'on a fait l'incision dans l'écorce de certains frênes, qui ne sont qu'une variété de notre *fraxinus excelsior*, & ne croissent qu'à la hauteur de quinze pieds, on y insere des pailles, ou de petites branches, & par ce moyen le suc qui coule le long de ces corps, prend en s'épaississant la forme des stalactites pendantes, que l'on enleve quand elles sont assez grandes. Telle est la manne en larmes de nos boutiques, qui est légere, blanchâtre, pure, d'un assez bon goût, mais qui purge moins que les autres : on la tient bien enfermée dans des boîtes ; car le contact de l'air la ramollit ou la fait jaunir facilement.

Après la manne en larmes, on fait plus de cas dans nos boutiques de la manne seche, & en *sorte*, connue sous le nom de *manne de marême.* On place après celle-là la *manne de Cinesy*, qui est blanche, seche & en petites larmes. Vient ensuite la *manne romagne* qui est en larmes assez grosses, mêlées de marons ou grumeaux, & de couleur jaunâtre ; puis la manne de Calabre, & celle que l'on récolte dans la Pouille vers Galliopoli près du mont Garganus, appellé aujourd'hui le *Mont S. Ange :* quoiqu'elle ne soit pas fort seche, & que sa couleur soit un peu jaune, elle n'est pas moins estimée. Enfin, la moins recherchée est celle qui vient dans le territoire de Rome, appellée la *tolfa*, près de Civita-Vecchia. Cette manne, quoique seche, est opaque & pesante.

Outre ces sortes de mannes de l'Italie, nous avons encore celle de France, nommée *manne de Briançon*, ou *du méleze*, perce qu'elle découle près de Briançon en Dauphiné, de l'arbre qui porte le nom de *méleze.*

Cette manne est blanche, en petits grains allongés & de la grosseur du poivre : elle est douce & agréable, d'un goût de sucre & un peu résineux ; on en fait rarement usage à Paris ; car elle purge beaucoup moins que celle d'Italie. La manne de Briançon paroît sur les feuilles du méleze en différents tems, depuis le vingt Juin jusqu'à la fin d'Août. On n'en peut faire

la récolte que dans des années chaudes & seches ; car il ne paroît point de manne quand la saison est pluvieuse : on a de la peine à la séparer de la feuille du méleze, où elle est attachée fortement.

Les Paysans vont le matin abattre à coups de haches les branches de cet arbre ; & les ayant mises par monceaux, ils les gardent à l'ombre sous les arbres. Le suc, qui est encore alors trop mou, s'épaissit & se durcit dans l'intervalle de vingt-quatre heures : alors on le ramasse, & on l'expose au soleil pour le sécher entiérement.

En Orient on fait usage d'une autre espece de manne, qui vient d'un petit arbrisseau épineux, nommé *alhagi* ou *agul*, & qui croît abondamment en Egypte, en Arménie, en Géorgie, autour du mont Ararat & d'Ecbàtànes, & dans quelques Isles de l'Archipel, même en Perse, où les Peuples appellent cette manne *trunschibin*, de même que les Arabes la nomment *thereniabin* & *trungibin*. Voyez au mot Agul.

On trouve encore de la manne sur le pin, le sapin, le chêne, le genévrier, l'érable, l'olivier, le cedre, le figuier, & sur plusieurs autres arbres.

Les diverses especes de mannes sont désignées dans les Auteurs, sous quantité de noms assez différents. On a appellé la manne, dans les premiers tems, *miel de l'air* ou *rosée céleste*, parcequ'on croyoit qu'elle tomboit la nuit sur les feuilles de frêne, de la même maniere que Dieu fit autrefois pleuvoir, dans le Désert, la manne des Israélites : on a encore appellé *manne*, des sucs concrets qui se trouvent sur les feuilles du cedre, de l'apocin de Syrie, &c. Ces sucs sont connus sous les noms d'*huile mielleuse* ou *éleomeli*, ou *sacchar-alhuzar*, ou *alhasser*, ou *siracon*, *miel cédrin*, ou du *Mont-Liban*, &c.

Toutes les especes de mannes purgatives, proviennent de l'extravasion du suc nourricier des arbres, sur lesquels on les trouve. Il y a des frênes qui en donnent, sans discontinuer, pendant trente ou quarante ans.

La manne est un purgatif très bon & très doux, propre à chasser les matieres visqueuses des premieres voies : elle convient aux enfants, à tous les malades, aux femmes enceintes & aux vieillards : elle est très utile dans les maladies de la poitrine, bilieuses, inflammatoires ; dissipe la tension du bas ventre, & évacue, par les selles, toutes les humeurs grossieres. Les Médecins praticiens savent les cas où il faut joindre à la manne le tamarin, le senné, quelque sel, &c. Mais dans tous les cas, il faut toujours faire bouillir un peu la manne, & avoir soin, quand on en achete, de sentir si elle n'a pas une odeur aigre ou de levain ; ce qui annonce une vieille manne, & qui est d'une qualité bien inférieure, pour ne pas dire défectueuse.

MANNE D'ALAGIE ou D'ALHAGI. *Voyez* Agul.

MANNE ou SUCRE D'ALHUSAR ou ALHASSER. *Voyez* à l'article Apocin.

MANNE DE BRIANÇON. *Voyez* Méleze & l'article Manne.

MANNE D'ENCENS. *Voyez* au mot Oliban.

MANNE LIQUIDE. Est la manne *thereniabin*, qui est tombée en une sorte de *deliquium*. Voyez le mot Agul, & l'article Manne.

MANNE MASTICHINE. *Voyez* aux mots Cédria & Manne.

MANOBI. *Voyez* Pistache de terre.

MANOUSE, est une sorte de lin qui nous vient du Levant à Marseille. *Voyez* Lin.

MANSARD. Nom qu'on donne au pigeon ramier. *Voyez* à l'article Pigeon.

MANTE ou L'ITALIENNE, *Italica*, *Mantis dicta*. Est un insecte qui approche beaucoup du genre des sauterelles, mais dont le corps est infiniment plus effilé. Ses tarses ont chacun cinq articles : ses antennes sont simples, courtes & filiformes ; sa tête est petite & applatie : aux deux côtés de la tête, sont deux gros yeux à réseau, & en dessus deux petits yeux lisses ; ce qui fait quatre en total : son corselet est long, étroit, bordé, & orné d'une espece de croix saillante : les étuis qui couvrent les deux tiers de l'insecte, sont veinés, à réseau, croisés l'un sur l'autre, & couvrent des aîles transparentes & veinées : les pattes postérieures sont fort longues, & les antérieures très larges : la couleur de la mante est verte, un peu brunâtre. Comme cet insecte a des jambes fort longues, qu'il plie & pose quelquefois les deux premieres l'une contre l'autre, en se tenant presque droit sur les autres pattes, cette attitude qui imite alors celle où nous joignons les mains, a suffi pour en faire un insecte dévot, dit M. de Réaumur, *Mém. 1, Tom. I, pag. 19* : on lui a fait prier Dieu ; le peuple de Provence l'appelle même *Prega-Diou*, *pregue-Dieu*, & croit que l'insecte devine & indique les choses qu'on lui demande.

On voit diverses sortes de mantes au Cabinet du Jardin du Roi.

MANTEAU DUCAL. Espece de coquillage bivalve du genre des peignes : ses deux valves sont également belles ; elles sont rouges, bariolées de blanc & de jaune : le travail en est grainé, strié, les bords des oreilles sont orangés & ses contours sont chantournés : cette coquille est fort recherchée dans les Cabinets de Curiosités.

MANUCODIATA. Nom que les Indiens ont donné à un genre d'oiseau que nous nommons *oiseau de paradis*. Voyez ce mot.

MAPAS. Arbre laiteux de la Guyane, qui vient très haut & très gros sans être branchu : son écorce est lisse. Le suc de cet arbre, mêlé avec une égale quantité de suc de figuier sauvage, produit une substance impénétrable à l'eau, une espece de cuir non élastique, qui s'amollit pourtant au feu ou exposé à la grande ardeur du soleil : les Negres emploient le lait qu'ils en tirent pour faire mourir les pians des enfants qui ont souvent bien de la peine à guérir de cette maladie ; mais, comme le dit très bien M. de Préfontaine, il ne faut s'en servir qu'après que la mere des pians a disparu : on lave alors les enfants avec la feuille & la racine de mapas bouilli. Cette attention épargne aux enfants les suites funestes des pians.

Cet arbre au défaut d'autres peut ſervir à faire des planches propres à couvrir les vaſes ou les canots qui ſervent au roucou ou aux différentes boiſſons. C'eſt l'*amapa* du Perou. *Maiſ. Ruſt. de Cay.* On n'eſt pas encore bien inſtruit de la différence ou des rapports qu'il y a entre cet arbre & le *mapou* des Indes Orientales. Le bois de celui-ci eſt très léger : il y a tel de ces arbres ſi gros que dix hommes ne pourroient l'embraſſer.

MAQUEREAU, *Scomber.* Eſt un poiſſon de mer fort connu dans les poiſſonneries : il eſt long d'environ un pied; ſon corps eſt rond, charnu, épais & ſans écailles; gros comme le poignet : il a le muſeau pointu, la queue l'eſt encore davantage, & finit par deux aîlerons ou nageoires éloignées l'une de l'autre : l'ouverture de ſa bouche eſt aſſez grande; les bords du bec ſont menus & aigus; la mâchoire de deſſous entre dans celle de deſſus, & ſe ferme comme une boîte : l'une & l'autre ſont garnies de petites dents; ſes yeux ſont grands & dorés, la peau de ſon dos dans l'eau eſt d'une couleur jaune de ſoufre : hors de l'eau quand il eſt mort, elle eſt de couleur verte, bleuâtre & argentine au ventre & ſur les côtés : ſon dos eſt marqué de pluſieurs traits noirs en travers : proche de l'anus, il a une petite nageoire, ſur le dos une pareille, & pluſieurs autres plus petites encore, d'eſpace en eſpace : il a une autre nageoire au commencement du dos, deux autres aux ouies, & deux au deſſous. Ariſtote dit que les maquereaux, ainſi que le thon, fraient au mois de Février : ils font leurs œufs au commencement de Juin : ces œufs écloſent enfermés dans une petite membrane.

Les maquereaux de l'Océan ſont plus grands que ceux de la Méditerrannée : la chair de ce poiſſon eſt graſſe, cependant compacte, ſans arrêtes, de bon ſuc & nourriſſante. Les Iſlandois mépriſent ce poiſſon au point de ne pas vouloir le pêcher : les Anciens faiſoient, de la liqueur des maquereaux ſalés, leur *garum*, ſaumure fort eſtimée, & d'un grand prix.

Lémery dit que l'on a donné le nom de maquereau à ce poiſſon, parceque dès l'arrivée du printems il ſuit les petites aloſes, qui ſont appellées *pucelles* ou *vierges*, & les conduit à leurs mâles. Quoi qu'il en ſoit, le maquereau eſt de l'eſpece des poiſſons qui font annuellement la grande route, & ſemblent, ainſi que les harengs, s'offrir à la plûpart des peuples de l'Europe. M. Anderſon, *Hiſt. Nat. de l'Iſlande*, *pag. 197*, dit qu'on lui a aſſuré que ce poiſſon paſſe l'hiver dans le Nord. Vers le printems il cotoie l'Iſlande, le Hittland, l'Ecoſſe & l'Irlande, en ſe jettant delà dans l'Océan Atlantique, où une colonne, en paſſant devant le Portugal & l'Eſpagne, va ſe rendre dans la Méditerranée, pendant que l'autre rentre dans la Manche, où elle paroît en Mai ſur les côtes de France & d'Angleterre, & paſſe delà en Juin devant les côtes de Hollande & de Friſe. Cette colonne étant arrivée en Juillet ſur la côte de Juthland, détache une diviſion, qui faiſant le tour de la pointe, ſe jette dans la mer Baltique, pendant que le reſte, en paſſant devant la Norwege, s'en retourne au Nord. Comme ce poiſſon n'eſt pas propre pour le commerce, & que générale-

ment on n'y fait pas d'attention, l'Auteur dit qu'il lui a été impoſſible de parvenir à une certitude poſitive à ſon égard, & il a été obligé de ſe contenter du témoignage de deux Pêcheurs expérimentés de Hilgeland. On commence cependant à ſaler ce poiſſon comme le hareng : nous en avons mangé en différents endroits de l'Ecoſſe, qui étoit très bon : on choiſit les plus gros pour cette opération.

Le maquereau des Indes a des couleurs vives, une ligne autour du ventre, & une autre qui lui prend depuis la tête juſqu'aux yeux.

Le maquereau de Surinam eſt, ſelon Ray, le *trachurus* du Breſil, auquel les habitants du pays donnent le nom de *guara-tereba :* la largeur de ſa tête & de ſon corps eſt plus perpendiculaire que tranſverſale : ſon corps eſt ſerré, excepté près de l'anus où il eſt très large : il eſt quarré vers la queue : les yeux ſont petits, l'iris pourpre : il a huit nageoires garnies d'arrêtes, ſans compter la queue, & dix petites nageoires ſans arrêtes : on le pêche à Surinam.

On donne le nom de *maquereau bâtard* à un poiſſon nommé, par Rondelet, *gaſcanet* & *chicarou.*

MARACANNA. Oiſeau du Breſil plus grand que les perroquets : la couleur de ſon plumage eſt d'un gris tirant ſur le bleu : ſon cri eſt ſemblable à celui des perroquets. Il ſe nourrit de fruits.

MARACOANI. Petit cancre quarré & velu du Breſil : il ſe promene dans les endroits qui ſe trouvent à ſec après le reflux de la mer : dans tout autre tems il ne ſort pas de ſon trou : ſa couleur eſt rouſſe. Les habitants du pays en mangent la chair.

MARACOC ou MURUCUJA. *Voyez* l'article GRENADILLE.

MARAIL DES AMAZONES. Nom qu'on donne dans l'Iſle de Cayenne à deux eſpeces de faiſans cendrés & noirâtres. *Voyez* FAISAN.

MARAIS, *Palus*. Nom donné à une certaine étendue de terre noirâtre, poreuſe, molle & comme détrempée par de l'eau dormante, qui ſe corrompt, & putrifie en même tems la plûpart des roſeaux & autres plantes qui y végetent. Les marais & les étangs different des lacs, en ce qu'ils peuvent être deſſéchés.

Les marais ſont ſouvent en pure perte entre les mains des Particuliers, ſinon dans les endroits voiſins de la mer, où l'on conſtruit des marais ſalans. *Voyez* au mot SEL MARIN. On pourroit cependant en tirer bon parti, ſoit en les deſſéchant par des foſſés capables de recevoir l'eau, ou par des canaux qui la faſſent écouler s'il y a de la pente. Ces opérations ſi naturelles, ſi faciles, mais ſi négligées, ſeroient une ſource de richeſſes pour un grand nombre de pays, où l'on a beſoin de pâturages ou de tourbieres, &c. Les Provinces-Unies des Pays-Bas peuvent bien ſervir de modele à cet égard. *Voyez* les mots TERRE & TOURBE, &c.

La *mare* eſt une très grande citerne, ſouvent auſſi profonde que large, que l'on pratique dans une cour ou dans les champs, pour l'uſage des beſtiaux : ſon eau eſt toujours trouble, & d'un goût terreux ou bourbeux, ainſi

que toutes les eaux ſtagnantes : le ſol en eſt argilleux. Les mares des marais recouvrent communément des buiſſons & des mouſſes, & ſervent de retraite à une infinité d'inſectes, &c.

MARANGOUIN. *Voyez* MARINGOUIN & le mot COUSIN.

MARBRE, *Marmor.* Eſt une pierre dure, compacte, ſuſceptible du poli, blanche ou de différentes couleurs, d'un grain plus ou moins fin, communément demi-tranſparente, ſe diviſant en morceaux irréguliers. Il y en a de différentes duretés; mais toutes les eſpeces produiſent au feu, à l'air & dans les acides, les mêmes effets que la pierre à chaux. La propriété qu'ont quelques-uns d'entrer en fuſion au feu ordinaire, ne dépend que des mêlanges de matieres hétérogenes qui s'y trouvent interpoſées.

Le marbre, quel qu'il ſoit, eſt formé pour la plus grande partie de *coquilles marines*, de *madrepores*, & d'autres ſemblables *productions à polypier*, également calcaires. Dans les marbres groſſiers on reconnoît toujours ces corps organiſés; dans ceux qui ſont plus fins on ne les rencontre pas toujours, parcequ'ils ſont compoſés de parties plus atténuées. L'eſpece de tranſparence de pluſieurs ſortes de marbre appuie cette conjecture, ainſi que celle des albâtres qui ne ſont que des marbres paraſites. Plus les marbres ſont fins, plus ils ſont ſuſceptibles d'être bien travaillés, ſculptés, tournés & polis; ce qui rend en même tems leurs couleurs plus belles & plus brillantes.

La partie liante des grains du marbre eſt la même que le gluten de la marne. Les pierres de ce genre, quoique dures dans leurs carrieres, acquierent encore plus de cette propriété, étant ſorties ſur champ; mais par leur nature, qui donne priſe aux impreſſions de l'air, les marbres expoſés dans les lieux publics, jauniſſent, ſe dépoliſſent, ſe crevaſſent & ſe détruiſent plus ou moins promptement, ſelon le plus ou moins de parties glutineuſes, qui maſquent & cémentent les molécules calcaires qui conſtituent cette pierre.

Les maſſes de marbre obſervent dans leur carriere la même poſition des lits ou bancs, que les autres pierres calcaires. Lorſqu'on eſt sûr du degré de perfection de cette pierre, on ſuit le filon de la carriere, & à l'aide de la poudre & du levier, on en diviſe les maſſes; enſuite on les ſcie, on les taille avec l'acier, & on les polit avec le ſable, la ponce, &c.

Les Lithologiſtes ont décrit une infinité de diverſes eſpeces de marbres, qui ne varient entr'elles que par la dureté, l'éclat, la couleur & la grandeur des bigarrures.

Nous ne diſtinguerons que trois eſpeces générales de marbre; ſavoir,

1°. Le MARBRE PROPREMENT DIT OU D'UNE SEULE COULEUR, *Marmor unicolo*. Il y en a de blanc, tels ſont ceux de Saligno, de Carare, de Padoue, de Gênes & de Bayonne, celui du Mont-Caputo près de Palerme & que l'on appelle *il marmo corallino bianchio*, l'*Imboſcate* du mont Sinaï, ceux de Paros & d'Antiparos ou de Grece, qui ſont auſſi fins que certaines eſpeces d'albâtres, mais trop tendres pour prendre un beau poli. Ces ſortes de

de marbres blancs ſont après le noir les plus légers de tous : d'ailleurs ils ſont très propres à la ſculpture : les plus belles ſtatues de l'antiquité ont été faites de ce marbre. On compte encore parmi les marbres d'une ſeule couleur, le marbre gris de Lesbos, le marbre bleu turquin de Siti, le marbre jaune de Numidie, le marbre rouge du mont Golzim, celui qui eſt appellé le *verdello* d'Italie, le *noir* ou *tuſebe* d'Aſſouan. Les marbres noirs de Dinant, de Namur, de Barbançon, de Laval, de Pons, ſont encore très renommés, ainſi que ceux que l'on appelle la *brêche de Sauveterre* & le *porte-or*.

2°. Le MARBRE PANACHÉ OU MÊLANGÉ, *Marmor variægatum*. On y diſtingue toutes les couleurs précédentes, mais diſtribuées de maniere à en former des variétés très agréables; telle eſt la différence qu'on remarque dans les marbres appellés le *jaune*, le *rouge* & le *verd antique*, la *brocatelle d'Eſpagne*, le *cerf-fontaine*, le *ſeracolin*, &c.

3°. Le MARBRE FIGURÉ, *Marmor opacum figuratum*. Tels ſont les marbres de Heſſe & de Florence, ſur leſquels on remarque des apparences d'arbriſſeaux, eſquiſſes de villes, de châteaux, de montagnes, de lointains, &c. On place parmi cette eſpece de marbre figuré, ceux dans leſquels on reconnnoît encore des coralloïdes & des coquilles; les Italiens nomment *lumachella* cette derniere ſorte de marbre. On vient d'en découvrir une carriere en Champagne. *Voyez* PIERRE LUMACHELLE.

Lorſqu'on travaille le marbre noir, il en exhale une odeur de bitume aſſez déſagréable. Cette couleur noire ne tient pas au feu : elle ſe dégage & laiſſe la pierre blanchâtre : les marbres rouges, colorés par les métaux, y acquierent au contraire de l'intenſité.

L'on colore auſſi des marbres par l'art, ſoit à froid, ſoit à chaud : on en trouve le procédé dans tous les livres de phyſique, ainſi que la maniere de faire le ſtuc, ce faux marbre dont on fait aujourd'hui tant d'uſage dans la nouvelle architecture : on en fait auſſi des tables, des conſoles, des chambranles de cheminées, &c.

MARCASSIN. *Voyez* SANGLIER.

MARCASSITE, *Marchaſſita*. Ce mot eſt une expreſſion vague, & non déterminée, dans tous les Auteurs. Selon quelques Minéralogiſtes, la marcaſſite eſt un corps minéral criſtalliſé, à facettes & ſous différentes formes régulieres, d'une couleur pâle, blanchâtre intérieurement, qui tient autant aux pyrites qu'aux métaux, & qui differe eſſentiellement des pyrites en ce qu'il n'eſt pas ſuſceptible de tomber en efflореſcence à l'air, ni de ſe réduire facilement au feu : ce n'eſt qu'à force de combuſtions qu'on parvient à réduire ſon minéraliſateur qui a la propriété de rendre réfractaire la plûpart des ſubſtances métalliques auxquelles il ſe trouve ſouvent uni. En ſe détruiſant dans le feu la marcaſſite exhale une fumée d'une odeur d'ail; ſa couleur ordinaire tire ſur celle du laiton. *Voyez* au mot PYRITE.

MARECA. Eſt un canard ſauvage du Breſil dont on diſtingue deux eſpeces : les extrêmités des grandes plumes ſont blanches dans l'une, &

rouſſes chez l'autre. Leur chair étant rôtie ou grillée teint les mains ou le linge d'une couleur de vermillon ſanguin. *Voyez* l'article CANARD.

MARÉCAGE. Eſt un lieu plat & humide, où l'on trouve beaucoup d'*humus* formée par la deſtruction des végétaux & des inſectes. *Voyez* MARAIS.

MARÉCHAL ou RESSORT. Genre de ſcarabée dont il y a pluſieurs eſpeces. *Voyez* au mot ESCARBOT.

MARÉE. *Voyez* l'article MER.

MARGAY. Eſpece d'animal qui ſe trouve en Guyane, au Breſil, & dans toutes les autres Provinces de l'Amérique méridionale, il reſſemble beaucoup au *chat-ſauvage* par la grandeur & par la figure du corps : il eſt de couleur fauve & marqué de bandes, de raies & de taches noires ; ſon poil eſt plus court que celui du chat ſauvage. Cet animal eſt nommé à Cayenne *chat-tigre* : il a les mœurs & le naturel du chat-ſauvage, il ſe nourrit ainſi que lui de volaille & petit gibier qu'il ſait ſurprendre avec beaucoup d'adreſſe. Si nous faiſons, dit M. de Buffon, la réviſion de ces animaux cruels dont la robe eſt ſi belle & la nature ſi perfide, nous trouverons dans l'ancien Continent, le *tigre*, la *panthere*, le *léopard*, l'*once*, le *ſerval*; & dans le nouveau, le *jaguar*, l'*ocelot*, le *margay*, qui tous trois ne paroiſſent être que des diminutifs des premiers, & qui n'en ayant ni la taille ni la force, ſont auſſi timides, auſſi lâches, que les autres ſont intrépides & fiers.

MARGUERITE, *Bellis*. Plante dont on diſtingue deux eſpeces; ſavoir, la *grande* & la *petite*.

La MARGUERITE GRANDE, *Leucanthemum vulgare*, que l'on nomme auſſi *grande paquerette* ou *œil de bouc*, a une racine fibreuſe & rampante; elle pouſſe des tiges hautes d'un pied, droites, anguleuſes, velues : ſes feuilles ſont crenelées & naiſſent alternativement ſur les tiges : ſes fleurs ſont ſans odeur, belles, radiées; leur diſque eſt compoſé de pluſieurs fleurons de couleur d'or, & la couronne, de demi-fleurons blancs : ces fleurons ſont ſoutenus par des calices, qui ſont des eſpeces de calottes écailleuſes & noirâtres; leur forme leur a fait donner le nom d'*œil de bouc*. A ces fleurs ſuccedent des ſemences oblongues, cannelées & ſans aigrette. On plante cette marguerite pour l'ornement des parteres pendant l'automne, & elle tient ſon rang parmi les fleurs de la grande eſpece : cette plante vivace ſe multiplie de ſemences & de racines éclatées : elle croît auſſi ſans culture le long des chemins & dans les prés : les feuilles ont une odeur d'herbes, & rougiſſent légerement le papier bleu.

La MARGUERITE PETITE ou PAQUERETTE, *Bellis minor*, croît également par-tout dans les prés : ſes racines ſont fibrées; ſes feuilles ſont en grand nombre, couchées ſur la terre, un peu épaiſſes, velues, arrondies & légérement dentelées : elle n'a point de tiges, mais elle a beauconp de pédicules longs, qui ſortent d'entre les feuilles, & ſoutiennent de petites fleurs ſemblables aux précédentes.

Les feuilles, les fleurs & les racines de cette plante ſont d'uſage : elles ſont vulnéraires, déterſives & diurétiques, très recommandables en boiſſon dans le crachement purulent, & pour réſoudre le ſang coagulé : les Allemands ſe ſervent de la petite marguerite pour lâcher le ventre des enfants. Cette belle plante fleurit au printems, vers Pâque.

La marguerite jaune eſt la *fleur dorée* des Jardiniers, & le *chryſantemum ſegetum* des Botaniſtes : elle donne, par la culture, des fleurs belles & doubles.

MARIBONSES. Nom que les habitants de Surinam donnent à des guêpes brunâtres, & fort incommodes : elles attaquent & piquent toutes les eſpeces d'animaux qui les troublent dans leur travail. Mademoiſelle Mérian dit que ces guêpes féroces ſont la peſte du pays : elles font de petits nids, dont la conſtruction eſt admirable, ſoit pour loger leurs petits, ſoit pour ſe mettre à l'abri de la pluie & du vent.

MARICOUPY. Cette plante, qui croît à la Guyane, n'a point de tiges ; c'eſt la meilleure de toutes pour couvrir les caſes, quand on n'a point d'*occaye*, ni de *tourlouri*. Voyez ces mots.

MARIGNONS. *Voyez* MARINGOUINS.

MARINGOUINS. Sorte de moucherons fort incommodes, qui ſe trouvent dans les Iſles de l'Amérique : c'eſt un inſecte fort approchant de celui qu'on nomme *couſin* en France : il pique fort cruellement après le ſoleil couché, & avant le ſoleil levant. Dès qu'il trouve quelque partie du corps découverte, il ajuſte ſon petit bec ſur un des pores de la peau, & auſſi-tôt qu'il a rencontré la veine, il ſerre ſes aîles, roidit ſes jarrets, ſuce le ſang, & s'en emplit au point de ne pouvoir voler enſuite que difficilement. Les maringouins s'annoncent par un bourdonnement qui cauſe toujours de l'inquiétude.

MARJOLAINE, *Majorana*. Plante ligneuſe, dont on diſtingue deux eſpeces principales ; la *vulgaire*, & celle à *petites feuilles*.

La MARJOLAINE VULGAIRE, *Majorana major*, a des racines menues & fibrées. Ses tiges ou rejettons ſont hauts de près d'un pied, ligneux, rameux, menus, un peu velus & rougeâtres, autour deſquels naiſſent des feuilles oppoſées, petites, lanugineuſes, d'une ſaveur & d'une odeur pénétrantes, mais agréables. Ses fleurs qui naiſſent aux ſommités, forment des épis compoſés de quatre rangs de feuilles velues : à ces fleurs ſuccedent des ſemences menues, arrondies, rouſsâtres, & fort aromatiques. Cette plante vient dans les pays chauds de la France : on la cultive dans nos jardins.

La MARJOLAINE A PETITES FEUILLES, *Majorana minor aut nobilis*, ne differe de la précédente que par ſes feuilles, qui ſont plus petites & plus odorantes : c'eſt l'eſpece de marjolaine que l'on cultive par préférence dans les jardins, ſous le nom de *marjolaine gentille*.

On fait uſage des ſommités fleuries de ces plantes huileuſes & aromatiques : on en mêle dans les aliments, non-ſeulement pour les rendre plus

agréables, mais encore pour corriger ce qu'ils ont de flatueux, ou pour en faciliter la digeſtion. Cette ſorte de plante eſt excellente pour les maladies des nerfs, pour l'eſtomac & pour chaſſer les vents. Hartman aſſure que la marjolaine rétablit l'odorat quand on l'a perdu : on la prend en ſternutatoire ; quelquefois on la mêle avec de la betoine.

Cette plante n'eſt point ſujette à ſe pourrir, ni même à ſe faner, étant naturellement ſeche.

La Marjolaine d'Angleterre n'eſt qu'une eſpece de *thymbre* ou *ſariette d'Eſpagne* à feuilles de marjolaine. *Voyez* Sariette *à l'article* Origan.

La Marjolaine a coquilles, *Majorana rotundifolia ſcutellata, exotica*, eſt de pure curioſité.

La Marjolaine de Crête eſt le vrai *marum*. Voyez ce mot.

MARIPA. Nom que les Negres de Surinam & les habitants de la Guyane donnent à un dattier qui croît dans ces pays. Son port eſt admirable par la façon dont il ſoutient ſes feuilles. Une avenue de ces palmiſtes feroit un très bel effet, dit M. de Préfontaine. Ses feuilles s'emploient pour la couverture des caſes ; mais poſées en travers, à cauſe de la fumée : elles ſe renouvellent d'une année à l'autre ; il n'y a aucun riſque aux habitants d'avoir proviſion de ces feuilles, pourvu qu'on les fende & qu'on les mette à couvert : elles en ſont même meilleures à être employées & durent plus long-tems. On mange beaucoup de fruits du maripa dans la ſaiſon qui les produit. Les Agoutys en ſont auſſi fort friands. *Maiſon Ruſtique de Cayenne.*

MARITAMBOUR. Liane du pays de Cayenne. Son fruit eſt jaune, & gros comme un abricot. Sa feuille eſt large & forte. Sa tige, fine & déliée comme une ficelle, a de petites vrilles qui retiennent fortement toutes ſes parties, & forment un couvert très épais. Sa fleur enchante par ſa figure, par ſon odeur, & par la variété de ſes couleurs : c'eſt la granadille. *Maiſon Ruſt. de Cayenne.*

MARITATACA. Animal du Breſil, de la grandeur d'un chat, & aſſez ſemblable au furet : il a ſur le dos deux lignes qui ſe croiſent, l'une blanche & l'autre brune. Il ſe nourrit d'oiſeaux & de leurs œufs ; mais il eſt ſur-tout friand d'ambre gris, qu'il cherche la nuit le long du rivage de la mer. Il jette une puanteur ſi venimeuſe, qu'elle eſt mortelle pour les bêtes, & même pour les hommes, dans les lieux où l'on habite en commun.

MARMOSE ou RAT MANICOU, *Marmoſa*. Petite eſpece d'animal du Nouveau Monde, très voiſine du *didelphe*, auquel il reſſemble pour la plus grande partie de l'organiſation, tant par les parties de la génération, que par la forme ſinguliere de la queue, & par les mœurs & les inclinations. *Voyez* Didelphe. La marmoſe eſt ſeulement plus petite, & au-lieu d'une poche ſous le ventre où ſe réfugient les petits du didelphe, ce ne ſont dans la marmoſe que des eſpeces de replis. La marmoſe ſe creuſe, ainſi que le didelphe, un terrier ſous terre pour ſe réfugier. Elle ſe nour-

rit, ainſi que lui, de fruits, de graines, d'oiſeaux; mais ils ſont tous les deux friands de poiſſon & d'écreviſſes, qu'ils pêchent, dit-on, avec leur queue.

MARMOTTE, *Mus Alpinus.* C'eſt un petit animal quadrupede, moins grand qu'un lievre, mais bien plus trapu, & qui joint beaucoup de force à beaucoup de ſoupleſſe. La marmotte, dit M. de Buffon, a le nez, les levres & la forme de la tête comme le lievre, le poil & les ongles du blaireau, les dents du caſtor, la mouſtache du chat, les yeux du loir, les pieds de l'ours, la queue courte, & les oreilles tronquées. La couleur de ſon poil ſur le dos, eſt d'un roux brun, plus ou moins foncé; ce poil eſt aſſez rude, mais celui du ventre eſt rouſsâtre, doux & touffu. Elle a la voix & le murmure d'un petit chien, lorſqu'elle joue ou quand on la careſſe; mais lorſqu'on l'irrite ou qu'on l'effraie, elle fait entendre un ſifflet ſi perçant & ſi aigu, qu'il bleſſe le tympan. Elle aime la propreté; elle a comme le rat, ſur-tout en été, une odeur forte, qui la rend déſagréable. Elle eſt très graſſe en automne, & ſeroit très bonne à manger, ſi elle n'avoit pas toujours un peu d'odeur, qu'on ne peut maſquer que par des aſſaiſonnements très forts.

La marmotte priſe jeune s'apprivoiſe plus qu'aucun animal ſauvage, & preſqu'autant que nos animaux domeſtiques; elle apprend aiſément à ſaiſir un bâton, à geſticuler, à danſer, à obéir en tout à la voix de ſon maître: elle eſt, comme le chat, antipathique avec le chien; lorſqu'elle commence à être familiere dans la maiſon, & qu'elle ſe croit appuyée par ſon maître, elle attaque & mord en ſa préſence les chiens les plus redoutables. Telle eſt la marmotte que des Savoyards indigents promenent par toute l'Europe pour gagner leur vie en la montrant au peuple. Cet animal ſe plaît à ronger tout ce qu'il trouve, meubles, étoffes, il perce même le bois lorſqu'il eſt renfermé.

Comme la marmotte a les cuiſſes très courtes, & les doigts des pieds faits à-peu-près comme ceux de l'ours, elle ſe tient ſouvent aſſiſe, & ſe dreſſe comme lui aiſément ſur les pieds de derriere; ainſi placée, elle porte à ſa gueule ce qu'elle ſaiſit avec ceux de devant. Elle mange debout comme l'écureuil; elle court aſſez vîte en montant, mais aſſez lentement en plaine; elle grimpe ſur les arbres, elle monte même entre deux parois de rochers, entre deux murailles voiſines: on prétend même que c'eſt des marmottes que le menu peuple de Savoye a appris à grimper pour ramoner les cheminées. Elles mangent de tout ce qu'on leur donne, viande, pain, fruit, légumes, inſectes; mais elles ſont plus avides de lait & de beurre, que de tout autre aliment. Quoique moins enclines que le chat à dérober, continue M. de Buffon, elles cherchent à entrer dans les endroits où l'on enferme le lait, & elles le boivent en grande quantité en marmottant, c'eſt-à-dire, en faiſant comme le chat, un murmure de contentement. Au reſte, le lait eſt la ſeule liqueur qui leur plaît; elles ne boivent que très rarement de l'eau, & refuſent le vin.

La marmotte, qui se plaît dans la région de la neige & des glaces, & qu'on ne trouve que sur les plus hautes montagnes, est cependant sujette, plus que tout autre animal, à s'engourdir par le froid. C'est ordinairement à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, qu'elle se recele dans sa retraite, pour n'en sortir qu'au mois d'Avril. Cette retraite, qui présente des choses singulieres, est faite avec précaution, & meublée avec art : elle est d'une grande capacité, moins large que longue, & très profonde ; au moyen de quoi elle peut contenir une ou plusieurs marmottes, sans que l'air s'y corrompe. Leurs pieds & leurs ongles paroissent faits pour fouiller la terre, & elles la creusent en effet avec une merveilleuse célérité.

Leur habitation est une espece de petit caveau ou de galerie, en forme d'Y grec, qu'elles se creusent sur le penchant d'une montagne. Les deux branches ont une ouverture & aboutissent toutes deux à un cul-de-sac, qui est le lieu de séjour. De ces deux branches, l'une est inclinée, & c'est dans cette partie, la plus basse de leur domicile, qu'elles font leurs excréments, dont l'humidité s'écoule aisément au dehors ; l'autre branche, qui est la plus élevée, leur sert d'entrée. Il suit de cette construction, que leur domicile est toujours propre & sec : de plus, elles le tapissent de mousse & de foin, dont elles font ample provision pendant l'été. On assure même que cela se fait à frais ou travaux communs, que les unes coupent les herbes les plus fines, que d'autres les ramassent, & que tour-à-tour elles servent de voitures pour les transporter : l'une, dit-on, se couche sur le dos, se laisse charger de foin, étend ses pattes en haut pour servir de ridelles, & ensuite se laisse traîner par les autres, qui la tirent par la queue, & prennent garde en même-tems que la voiture ne verse. C'est, à ce qu'on prétend, par ce frottement trop souvent réitéré, qu'elles ont presque toutes le poil rongé sur le dos. On pourroit cependant en donner une autre raison, dit M. de Buffon ; c'est qu'habitant sous la terre, & s'occupant sans cesse à la creuser, cela seul suffit pour leur peler le dos. Quoi qu'il en soit, il est sûr qu'elles demeurent ensemble, & qu'elles travaillent en commun à leur habitation, laquelle, une fois creusée, sert à tous leurs descendants, à moins qu'elle ne soit ruinée par quelque accident. Elles y passent les trois quarts de leur vie, placées ou couchées à quatre pouces l'une de l'autre : elles n'en sortent que dans les plus beaux jours, & ne s'en éloignent gueres ; l'une fait le guet, assise sur un rocher élevé, tandis que les autres s'amusent à jouer sur le gazon, ou s'occupent à le couper pour en faire du foin ; & lorsque celle qui fait la sentinelle apperçoit un homme, un aigle, un chien, &c. elle avertit les autres par un coup de sifflet, & ne rentre elle-même que la derniere.

Les marmottes, dit M. de Buffon, ne font point de provisions pour l'hiver ; il semble qu'elles devinent qu'elles seroient inutiles : mais lorsqu'elles sentent les premieres approches de la saison qui les doit engourdir, elles travaillent à fermer les deux portes de leur domicile ; & elles le

ſont avec tant de ſoin & de ſolidité, qu'il eſt plus aiſé d'ouvrir la terre par-tout ailleurs, que dans l'endroit qu'elles ont muré. Elles ſont graſſes alors; il y en a dans le pays de Glaris qui peſent juſqu'à vingt livres; mais ſur la fin de l'hiver elles ſont maigres. Lorſqu'on découvre leur retraite, on les trouve reſſerrées en boule, engourdies comme les loirs. Voyez au mot Loir, ce que nous avons dit au ſujet de l'engourdiſſement commun à quelques eſpeces d'animaux.

On choiſit les marmottes graſſes, que l'on trouve ainſi engourdies, pour les manger; on apprivoiſe les plus jeunes. Celles qu'on nourrit à la maiſon, en les tenant dans les lieux chauds, ne s'engourdiſſent dans aucun tems. Les Chaſſeurs ont grand ſoin de ne pas creuſer les retraites des marmottes dans un tems doux, parcequ'alors elles ſe réveillent & creuſent plus avant; mais dans les grands froids, on eſt ſûr de les ſaiſir engourdies.

Ces animaux ne produiſent qu'une fois l'an. Les portées ordinaires ne ſont que de trois ou quatre petits: leur accroiſſement eſt prompt, & la durée de leur vie n'eſt que de neuf ou dix ans. Les marmottes ſont des animaux qui paroiſſent particulierement attachés à la chaîne des Alpes, où ils ſemblent choiſir l'expoſition du Midi & du Levant, de préférence à celle du Nord ou du Couchant. Cependant il s'en trouve dans les Appennins, dans les Pyrenées, & dans les plus hautes montagnes de l'Allemagne.

Le caractere de la marmotte (animal que M. Briſſon met dans le genre du loir, & M. Linnæus dans celui du rat), eſt d'avoir deux dents inciſives à chaque mâchoire, point de dents canines, les doigts onguiculés, la queue longue & couverte de poils, rangés de façon qu'elle paroît ronde. M. Briſſon rapporte à ce caractere générique & ſpécifique, la marmotte de Bahama; celle du Maryland, Province Septentrionale de l'Amérique; celle de Pologne, dont nous avons parlé au mot *bodaque;* celle de Strasbourg, qui eſt l'*arctomys* de la Paleſtine; le *chomir* des Polonois, & le *hamſter* des Allemands; enfin la marmotte ordinaire des Alpes, dont nous avons parlé ci-deſſus.

MARNE, *Marga.* C'eſt une terre communément blanchâtre, compoſée de craie, de glaiſe, & d'un peu de ſable fin. Selon qu'il entre plus ou moins d'une de ces terres dans une quantité donnée de marne, alors elle eſt ou plus légere, ou moins abſorbante, ou plus vitrifiable, ou moins diſſoluble aux acides, ou plus ou moins colorée & friable; mais elle eſt toujours plus ſolide que la craie. En général une bonne marne fait efferveſcence dans les acides, ce qui décele une partie crétacée: mais lorſqu'elle en eſt dépouillée, elle paroît tenace, s'endurcit au feu; & étant détrempée avec de l'eau, on en peut faire des vaſes ſur le tour; ceci décele auſſi ſa partie argilleuſe: enfin, on peut ſéparer la partie ſableuſe par le lavage; mais ſi on laiſſe la glaiſe, & qu'on la pouſſe au feu, on en obtiendra une ſorte de verre laiteux, ou une porcelaine. C'eſt dans les ouvrages de Minéralogie, de Lithogéognoſie, & dans le Dictionnaire de Chymie, qu'on trouvera ces ſortes de détails.

Quant aux différentes couleurs de marnes, elles ne sont dues qu'aux parties métalliques ou végétales qui y ont été déposées dans l'état de guhr, avec les autres parties constituantes de cette sorte de terre.

On appelle *marne pure*, celle qui ne contient que de la craie & de la glaise très fines, à dose à-peu-près égale; quand la craie y domine, on l'appelle *marne crétacée;* lorsque l'argille s'y trouve en plus grande quantité, on l'appelle *marne à foulons*.

La marne qui se décompose dans l'eau & à l'air, & qui se fend en lames, est une sorte de *marne pure;* elle est excellente pour fertiliser les terreins sableux ou arides; si elle contient trop peu d'argille, elle tombe en poussiere. Plus la marne est argilleuse, mieux elle convient sur les terres épuisées par les ensemencements; plus la marne est calcaire & sableuse, meilleure elle est pour les terreins humides & tenaces, ou pour les landes écobuées des bas fonds; car dans les landes de haut terrein, la marne argilleuse est préférable. *Voyez le mot* TERRE, *& l'article* FALUNIERES.

La marne pétrifiable est dans le même cas que l'argille pétrifiable : un sable très atténué domine dans sa composition, & acquiert par la suite du tems, avec le gluten argilleux, une extrême dureté, à la maniere de la plûpart des pierres. *Voyez* CAILLOU.

Enfin la marne à foulons est celle qui est surchargée de terre bolaire & savoneuse; elle s'étend dans l'eau au point d'y éprouver une sorte de dissolution : elle est feuilletée & durcit peu à peu au feu; on s'en sert pour fouler les draps. *Voyez* TERRE A FOULON.

On donne encore le nom de *marne* à plusieurs autres sortes de terres, dont on fait usage dans les arts; mais ce sont pour la plûpart des especes d'argilles blanches : on les emploie pour faire des creusets, des moules, &c. *Voyez* ARGILLES.

A l'égard de la marne fétide, on doit la regarder comme une espece de pierre puante calcaire, qui se trouve dans les environs des charbonnieres. *Voyez* PIERRE PUANTE.

La marne se trouve communément en Normandie, en Champagne, à la profondeur de trente, quarante, & jusqu'à cent pieds, quelquefois en pleine campagne, d'autrefois au pied des collines, d'où communément il découle un petit filet d'eau. Elle forme des lits assez horisontaux; on y trouve souvent des cailloux, mais peu de coquilles, sinon en Suisse, en Bourgogne, & en quelques autres pays. Les premiers & derniers bancs de marne, sont les plus graveleux; il semble que cette terre ne soit qu'un dépôt vaseux de la mer, lequel est, dans certains endroits, composé du tritus de coquilles, & d'un limon provenant de la destruction & du récrement des animaux de la mer.

Observations sur la Marne.

Nous disons que la marne est une composition préparée par les mains de

de la Nature, pour servir l'industrie de l'homme; & qu'elle est formée de coquilles réduites en poussiere, unies & cimentées, pour ainsi dire, par les parties glutineuses des animaux qui habitoient ces coquilles.

L'invention de marner les terres pour les amender, est très ancienne; mais la nature de la marne, l'espece de terrein, sa situation & ce qu'il doit produire, sont quatre choses qui doivent faire varier dans la maniere d'employer la marne. Il ne suffit pas d'examiner cette terre en Naturaliste & en Physicien, il importe bien plus de l'envisager en Econome. Adolphe Kulbel, qui a écrit sur les *causes de la fertilité des terres*, prétend que l'alcali, mêlé dans une juste proportion avec la terre, est la vraie cause de sa fertilité; & que la marne est, sans contredit, de toutes les terres, celle qui contient le plus & qui retient le mieux les alcalis; & c'est à cette propriété qu'il faut, suivant son opinion, attribuer les grands effets de cette terre.

Bernard Palissy dit qu'on trouve la bonne marne au-dessous de la premiere terre, ou de quelques couches mêlées; & qu'on la distingue par sa couleur jaunâtre ou bleuâtre, par sa solidité, par sa qualité grasse, & par son poids.

Quantité de Laboureurs se persuadent trop aisément qu'il n'y a point de marne dans leur canton, fondés sur ce que l'on ne découvre pas cette terre à la superficie du sol: mais dans tout pays où il y a de la craie & de la pierre à chaux, il doit s'y rencontrer de la marne; pour la trouver, il ne s'agit que de fouiller à une certaine profondeur.

Nous avons eu l'honneur de représenter au Gouvernement, combien il seroit utile d'avoir dans chaque district de ce Royaume, une grande tarriere bannale pour sonder la terre. En perçant le terrein par le moyen de cet instrument, on ameneroit à la superficie du sol, des échantillons des différentes couches de terre, & l'on seroit en état de faire, à coup sûr, des fouilles & des puits pour en retirer ou de la marne, ou du sable, ou de la pierre à chaux, ou de la mine, ou du charbon de terre, &c. Par-là on connoîtroit à-peu-près les productions souterraines de la France. La dépense d'une telle sonde est peu considérable, & l'utilité en seroit très grande.

Au reste, il n'est pas suffisant de fouiller ainsi la terre; si l'on n'est pas assez instruit pour en distinguer les différentes especes, on les confondra facilement, & l'on prendra du quartz blanc pour une marne blanche, dure; ainsi qu'il est arrivé, il y a quelques années, dans une contrée de ce Royaume, où l'on crut devoir récompenser la sagacité & la découverte du Citoyen qui faisoit un si beau présent à sa Province. Il faut espérer que dans ce renouvellement de paix, le Ministere qui a ci-devant fait de si grands frais pour mesurer toute la France, va s'occuper sérieusement d'un point aussi important que celui de l'agriculture, & faire voyager dans les Provinces des gens éclairés, & dont les talents en ce genre se seront déja fait connoître. Ils apprendront aux Laboureurs, qu'au défaut d'une marne naturelle, l'on en peut faire une artificielle avec de la craie & un peu d'argille sableuse; ils leur montreront à en diminuer ou augmenter les pro-

portions pour former le mélange qu'il convient de porter sur une terre, dont la nature est actuellement opposée à celle de l'engrais; ils leur feront voir que l'argille ne convient point à une terre tenace, que la craie n'amende pas non plus une terre calcaire, que la marne convient toujours dans un terrein pierreux, léger, sablonneux ou graveleux, ainsi que dans un terroir trop meuble, &c.

Quand on veut engraisser un terrein par la marne, il faut exposer cette terre à l'air par monceaux avant l'hiver; le soleil, la neige, les pluies, les gelées l'attendrissent; au printems, il faut écraser au maillet cette marne, puis la distribuer également & en petite quantité sur le terrein. Il faut encore laisser ces surfaces, ainsi multipliées, quelque tems exposées à l'air, ensuite labourer plusieurs fois à quinze jours d'intervalle, sur-tout quand il a plu. Un tel engrais peut servir pour vingt & même pour trente ans. La terre produit peu la premiere année, elle rapporte davantage la seconde, la récolte est déja bonne à la troisieme année, & ainsi de suite. Il ne faut donc pas se rebuter d'abord, ni s'exempter de porter pour cela toutes les huit à dix années de bon fumier sur son terrein. *Voyez*, pour la maniere de *marner les terres*, ce qui est dit dans le *Corps complet d'Agriculture d'Angleterre* & dans celui *de France;* le *Dictionnaire des engrais*, inséré dans le *Journal économique* de Leipsik, *Tom. I & III.* On trouve aussi dans le *Journal économique* de Saxe, la police du Roi de Prusse pour la maniere de marner les terres.

MAROLY. Oiseau passager assez extraordinaire, & qu'on croît être originaire d'Afrique. Il est de la grandeur d'un aigle, & a la forme d'un oiseau de proie; il a deux especes d'oreilles d'une énorme grandeur, qui lui tombent sur la gorge; le sommet de sa tête est élevé en pointe de diamant, & enrichi de plumes de différentes couleurs; celles de sa tête & de ses oreilles sont d'une couleur tirant sur le noir: il se nourrit du poisson qu'il trouve sur le rivage de la mer, & bien souvent de serpents & de viperes. On pourroit lui donner le nom d'*aigle de mer*. Cet oiseau fait son passage aux mois de Septembre & d'Octobre, plutôt que dans un autre tems. Les Persans l'appellent *Pac*.

MARON ou SIMARRON. Nom donné à un Sauvage fuyard. *Voyez à l'article* NEGRE.

MARONNIER. Espece de châtaignier cultivé. *Voyez à l'article* CHATAIGNIER.

Le MARONNIER D'INDE, *Hipocastanum vulgare.* Grand & bel arbre, originaire des Indes, actuellement cultivé par toute l'Europe, non pas à cause du fruit qu'il rapporte, mais à cause de l'ombre qu'il produit, & parcequ'il se cultive aisément & monte en arbre en peu d'années. Cet arbre répand ses rameaux fort au large: ses feuilles sont disposées en main ouverte, cinq à cinq, ou sept à sept, sur une queue longue, étroites par la base, dentelées en leurs bords, vertes & d'une saveur amere. De l'extrêmité des branches naissent plusieurs rameaux, qui portent chacun plusieurs

fleurs blanches ou purpurines à quatre ou cinq pétales, & accompagnées de plusieurs étamines jaunes. A ces fleurs succedent des fruits arrondis, épineux, qui s'ouvrent en deux ou trois parties, & qui renferment une ou plusieurs châtaignes, oblongues, assez grosses, mais qui n'ont point la pointe qu'on observe dans les châtaignes ordinaires, & dans les marons. Les amandes ou châtaignes du maronier d'inde ne valent rien à manger, elles sont ameres, âcres, astringentes. M. Bon, Président de Montpellier, a cependant trouvé le moyen de rendre ces marons utiles pour la nourriture des bestiaux; il suffit de les préparer à la maniere des olives, pour les rendre bons à manger. *Voyez les Mémoires de l'Académie.* Plusieurs Maréchaux en font avaler aux chevaux poussifs. On a essayé d'en tirer parti pour la composition de certaines especes de bougies, mais sans un grand succès. *Voyez l'article* CHATAIGNIER.

MAROQUIN. Nom qu'on donne à la peau de bouc & de chevre préparée d'une maniere particuliere. *Voyez à la fin du mot* BOUC.

MAROUTE : *voyez* CAMOMILLE.

MARQUIS D'ANCRE. Nom que quelques Modernes ont donné à un scarabée noir, qu'on trouve sur les fleurs : ses fourreaux qui ne sont point velus, sont marqués de deux bandes jaunes qui se réunissent. Le bout du ventre de l'insecte n'est pas recouvert par les étuis.

MARRUBE, *Marrubium.* Plante qui a une odeur forte, & dont on distingue trois especes principales; savoir, le marrube blanc, le marrube noir, & le marrube aquatique.

1°. Le MARRUBE BLANC, *Prassium album*, a la racine fibreuse; ses tiges sont nombreuses, hautes d'un pied, quarrées; velues & branchues, garnies de feuilles opposées deux à deux à chaque nœud, ridées, arrondies, blanchâtres & crenelées. Ses fleurs, qui naissent en grand nombre autour de chaque nœud, sont petites, blanches & verticillées. Il leur succede quatre semences oblongues.

Cette plante, qui est toute d'usage, vient abondamment sur les bords des grands chemins & des champs, dans des terres incultes & dans des décombres. Les feuilles sont ameres, astringentes, & ont une odeur fort pénétrante; c'est un des principaux remedes dans l'asthme humoral, dans les maladies chroniques, & pour la suppression des regles & des lochies.

2°. Le MARRUBE NOIR ou BALOTE, ou MARRUBE PUANT, *Prassium nigrum*, a la racine vivace, ligneuse & fibrée : il en sort plusieurs tiges, hautes d'un pied & demi, fermes, quarrées, velues, branchues, rougeâtres, garnies de feuilles opposées, semblables à celles de l'ortie rouge, de couleur verte brunâtre, de différentes grandeurs, & d'une odeur très désagréable : ses fleurs sont également verticillées, de couleur rouge; il leur succede à chacune quatre semences oblongues, noirâtres, & contenues dans une maniere de cornet qui a servi de calice à la fleur. Cette plante a l'odeur de l'ortie puante, elle naît sur les décombres & le long des haies. On ne se sert gueres de cette plante qu'extérieurement, à cause de son

odeur fétide, & de sa saveur désagréable. On l'emploie pour déterger & résoudre les tumeurs, pour guérir toutes les galles d'une mauvaise qualité, les dartres & les boutons.

3°. Le MARRUBE AQUATIQUE, *Lycopus palustris*. On en distingue deux sortes principales : l'une a les feuilles non velues (*glaber*), mais rudes & noirâtres; l'autre a les feuilles velues (*villosus*), blanches, rudes, crenelées, quelquefois laciniées. Toutes les deux sont profondément découpées. Leur tige est quarrée, dure, ridée, & croît à la hauteur d'un pied & demi. Les fleurs sont petites, en gueule & verticillées, blanches, & succédées de semences menues & arrondies. Ces marrubes croissent dans les lieux aquatiques. On les estime propres pour arrêter les dyssenteries.

MARS. *Voyez* le mot PLANETE.

MARSEAU. *Voyez* SAULE.

MARSOUIN. *Voyez* son article au mot BALEINE. Les Chinois donnent le nom de *chiang-chu* ou de *porc de riviere* à une espece de poisson qui ressemble assez au *marsouin*.

MARTAGON. Espece de lys à petites fleurs, qui vient d'un oignon jaune : il y a cependant des martagons de différentes couleurs, blancs, orangés, pourprés, &c. Le martagon de montagne est à fleurs doubles, pointillées & à trois rangs. *Voyez* LYS.

MARTE, *Martes*. Cet animal ressemble beaucoup à la fouine; cependant il a la tête plus grosse & plus courte, les jambes plus longues, & par conséquent il court plus aisément qu'elle. Une marque distinctive des plus sensibles, c'est que la gorge de la marte est jaune, au lieu que celle de la fouine est blanche; le poil de la marte est aussi plus fin, plus fourni, & moins sujet à tomber que celui de la fouine. Quelques personnes ont avancé que ces deux animaux étoient de la même espece, & qu'ils se mêloient dans l'accouplement : mais ce fait ne paroît pas prouvé; car on ne trouve point de métis qui vienne de leur accouplement.

La marte, originaire du Nord, est naturelle à ce climat, & s'y trouve en si grand nombre, que l'on est étonné de la quantité de fourrures de cette espece qu'on y consomme & qu'on en tire. Elle est au contraire en très petit nombre dans les pays tempérés, & ne se trouve point dans les pays chauds; elle est aussi rare en France, que la fouine y est commune. La marte parcourt les bois, & grimpe au dessus des arbres; elle vit de chasse, & détruit une prodigieuse quantité d'oiseaux, dont elle cherche les nids pour en sucer les œufs; elle prend les écureuils & les mulots; elle mange aussi du miel comme la fouine & le putois. Elle differe beaucoup de la fouine par la maniere dont elle se fait chasser : dès que celle-ci se sent poursuivie par un chien, elle s'enfuit promptement dans son grenier ou dans son trou. La marte au contraire se fait suivre long-tems par les chiens, avant de grimper sur un arbre : elle ne se donne pas la peine de monter sur les branches; elle se tient sur la tige, & de-là les regarde passer. La trace qu'elle laisse sur la neige, paroît être celle d'une grande bête, parcequ'elle ne va qu'en sautant, & qu'elle marque toujours de deux pieds à la fois.

La marte s'empare, pour mettre bas ses petits, de ces nids que les écureuils font pour eux avec tant d'art, & elle se contente d'en elargir l'ouverture. Elle met bas au printems : sa portée n'est que de deux ou trois petits, qu'elle nourrit d'œufs d'oiseaux, & elle les mene ensuite à la chasse avec elle. Les oiseaux connoissent si bien leurs ennemis, qu'ils font pour la marte comme pour le renard, le même petit cri d'avertissement. Une preuve que c'est la haine qui les anime plutôt que la crainte, dit M. de Buffon, c'est qu'ils les suivent assez loin, & qu'ils font ce cri contre tous les animaux voraces & carnaciers; tels que le loup, le chat sauvage, la belette, & jamais contre le cerf, le chevreuil & le lievre.

Les martes sont aussi communes dans le Nord de l'Amérique, que dans le Nord de l'Europe & de l'Asie : on en apporte beaucoup du Canada.

Il ne faut pas confondre la marte dont nous parlons, avec la marte zibeline, qui est un autre animal, dont la fourrure est bien plus précieuse. La zibeline est noire, la marte n'est que brune & jaune. La partie de la peau qui est la plus estimée dans la marte, est celle qui est la plus brune, & qui s'étend tout le long du dos, jusqu'au bout de la queue.

MARTE DOMESTIQUE, est le nom que l'on donne souvent à la *fouine*. Voyez ce mot.

MARTE ZIBELINE. *Voyez* Zibeline.

MARTEAU. Nom donné à une espece d'*huître*, dont les replis, la longue queue, & les deux parties d'en haut, ont la figure d'un vrai marteau ou d'une petite enclume : l'extension de ses bras l'a fait appeller *crucifix* chez les Hollandois : sa couleur brune qui tire sur le violet, est assez distinguée. Malgré la bisarrerie des contours de ses écailles, on est étonné de la justesse avec laquelle elles se joignent; mais elle a cela de commun avec toutes les huîtres.

MARTEAU. Poisson d'un aspect horrible, fort redoutable aux Mariniers, & qu'on voit communément en Afrique : il porte en Amérique le nom de *pantouflier;* on l'appelle aussi *zygêne*. C'est le *toibandalo* des Espagnols.

Cet animal vorace est une espece de chien de mer, dont la tête plate s'étend des deux côtés comme celle d'un marteau; ses yeux qui se trouvent placés aux deux extrémités, sont ronds, grands, rouges, étincelants : en un mot, leur mouvement a quelque chose d'effrayant. Sa large gueule est armée de plusieurs rangées de dents fort tranchantes : cette gueule est disposée de maniere qu'elle n'est point embarrassée par la longueur de son museau, comme l'est celle du requin : le corps est rond, & se termine par une grosse & forte queue. Il n'a point d'écailles, mais sa peau est très épaisse, marquée de taches : ses nageoires sont grandes, fortes & cartilagineuses. Il s'élance sur sa proie avec une avidité extrême; tout convient à sa voracité, sur-tout la chair humaine. Malgré sa vîtesse, sa force & la crainte du danger, les Negres l'attaquent volontiers, & le tuent fort adroitement, & avec d'autant plus de facilité, qu'il est plus grand; parce

qu'il se remue alors bien plus difficilement. On en voit de la grandeur des cétacées : il n'est pas rare d'en prendre dans la Méditerranée : on l'appelle à Marseille *pesce jouzio*, *poisson juif*, à cause de sa ressemblance avec l'ornement de tête que les Juifs de Provence portoient anciennement. La chair du marteau est dure, & d'un goût désagréable.

MARTEAU ou NIVEAU D'EAU DOUCE, *Libella fluviatilis.* On donne ce nom à une sorte d'insecte qui a quelque ressemblance avec le poisson de mer, dont il est mention ci-dessus. Ce petit insecte est de la forme d'un T ou d'un niveau; il a trois pieds de chaque côté : sa queue finit en trois pointes vertes; cette queue, ainsi que ses pieds, lui servent à nager.

MARTIN PÊCHEUR ou MARTINET PÊCHEUR, ou ALCYON DES MODERNES, *Alcedo.* Nom donné à un oiseau dont on distingue plusieurs especes.

Le *martin pêcheur*, dont nous parlons ici, se nomme en latin *ipsida.* C'est un oiseau qui pese environ dix gros : il a à-peu-près un demi-pied de longueur, à prendre depuis le bout du bec jusqu'au bout de la queue, & une envergure de dix à onze pouces; le bec gros, fort droit, pointu, noirâtre, & long de deux pouces; la bouche safranée en dedans, le menton & le milieu du ventre blancs, avec quelque mélange de roux; le bas du ventre & le dessous des aîles rousâtres; la poitrine rousse, avec les extrémités des plumes d'un bleu verdâtre sale : il est orné d'une très belle couleur d'un bleu clair argenté & éblouissant sur tout le dos; on y remarque cependant des lignes de noir nuancé. Le sommet de la tête est d'un noir verdâtre avec des taches bleues en travers. Le grand pennage est aussi d'une couleur bleue verdâtre; la queue est courte & d'un bleu obscur; les jambes sont petites, noirâtres par devant & rougeâtres par derriere. Belon dit qu'on lui donne le surnom de *pêcheur*, pour ne pas le confondre avec une espece d'hirondelle nommée aussi *martinet*, & qui fait son nid au bord de l'eau, comme le martinet pêcheur.

Lorsque cet oiseau trouve un lieu commode sur le bord de quelque riviere, où il y a un trou creusé de plus de deux pieds de profondeur, soit par des rats d'eau, ou par des racines d'aune, ou par l'eau même, il s'y établit & y couve; il ne quitte pas même ce lieu quand on lui déniche ses petits : il donne à son nid une figure ronde, & il en place l'entrée sur un petit angle éminent. Sa ponte est de six œufs, & souvent il la renouvelle trois fois par an. Comme il nourrit ses petits de poissons, la Nature lui a donné un avantage : quand ils en ont digéré la chair, les arrêtes demeurent entieres & en pelotte dans leur estomac, & ils les revomissent en une petite masse ronde, comme un oiseau de proie rend la curée des os & des plumes de l'oiseau qu'il a mangé.

Quoique cet alcyon se nourrisse de bon poisson, cependant on ne mange point sa chair : lorsque les paysans le dénichent, ils le font sécher moins à cause de la beauté ravissante de son plumage, que parcequ'ils prétendent

que cet oiseau conservé dans un garde-meuble, en éloigne les teignes & toutes sortes d'insectes nuisibles. Sa chair, disent-ils, est incorruptible : mais j'ai malheureusement des preuves du contraire; car tous ceux que j'avois fait préparer, & que j'avois distribués dans ma collection d'oiseaux, ont été attaqués par les teignes. Toutes les autres propriétés qu'on assigne à cet oiseau, ne sont pas moins fabuleuses.

Le *martin pêcheur* ne pose presque point à terre, non plus que le piverd, parceque ses jambes sont trop courtes. La femelle est un peu moins belle & moins grosse que le mâle : tous les deux s'aiment tendrement, & sont très fideles l'un à l'autre; pendant la couvaison, le mâle ne cesse d'aller à la picorée & de l'apporter à sa femelle.

Il y a peu d'oiseaux à qui l'on ait donné autant de noms qu'à celui-ci : on l'a nommé *alcyon*, *oiseau de glace*, *oiseau de S. Martin*, *pêcheur du Roi*, *drapier* ou *artre*, *mounier*, *piverd d'eau*, *pêche-véron*, *merle bleu* ou *merlet-pêcheret*, *virevent* ou le *puant* des Matelots. Des personnes font sécher le cœur de cet oiseau, l'enferment dans un sachet, & le pendent au col des enfants, dans l'espérance de les préserver de l'épilepsie. La graisse du martinet est rousse.

L'on voit dans les Cabinets des Ornithologistes d'autres especes de martin pêcheur qui se trouvent à Smyrne, à la Caroline & à Bengale.

MARTINET. Espece d'hirondelle qui a la gorge & le ventre blancs, & le dos noirâtre. *Voyez* l'article HIRONDELLE.

MARUM, *Marum*. Est le nom que l'on donne à deux genres de plantes, dont l'une est le vrai marum ou marum de Cortusus, & l'autre est le marum-mastich.

Le VRAI MARUM OU MARJOLAINE DE CRÊTE, *Marum Cortusi*, est une plante aromatique de la famille des chamædris. Nous l'avons rencontrée en abondance dans la Provence, notamment aux Isles d'Hyeres, dans celle qui est appellée Porte-Croz, autour de Toulon, & dans les environs de Grasse. Elle est de la hauteur d'un pied : sa racine est fibreuse; ses tiges sont ligneuses, blanches & velues, comme celles du thym. Ses feuilles sont semblables à un fer de lance, approchantes de celles du serpolet, un peu cotonneuses, d'une saveur fort âcre, & d'une odeur fort aromatique; étant froissées, elles font souvent éternuer. Ses fleurs qui sont entierement semblables à celles de la germandrée, naissent des aisselles des feuilles; elles sont purpurines : il leur succede à chacune quatre semences arrondies, renfermées dans une capsule qui servoit de calice à la fleur.

On cultive aussi cette plante dans nos jardins; mais on est obligé de l'environner d'une cage de fer, à cause de son odeur qui attire les chats de tous côtés. Elle les rend comme insensés & brûlés du feu de la lubricité; de sortent qu'ils mordent le marum, se roulent dessus, l'humectent de beaucoup de salive, & même de leur semence.

Le marum qui croît dans les pays méridionaux, ne nous parvient qu'entierementdesséché. Cette plante étant distillée avec de l'eau, comme les

autres plantes aromatiques, fournit beaucoup d'huile essentielle qui tient en Hollande un des premiers rangs parmi les céphaliques, les carminatifs, les antiscorbutiques, les antiparalytiques, & les remedes utérins. La poudre ou l'infusion du marum, produit, quoique plus lentement, ces mêmes effets; elle excite prodigieusement à l'amour, & convient singulierement dans la maladie des nerfs : nous avons l'expérience de cette derniere propriété sur nous-mêmes.

La poudre de marum mêlée & prise par le nez avec le tabac, fortifie & purge le cerveau, & rétablit l'odorat.

Le MARUM MASTICH, *Marum mastich*, est doué d'une odeur assez désagréable : il vient de lui-même dans les pays chauds; nous l'avons rencontré dans une terre seche & pierreuse à l'adossement Sud du Canigou. Plusieurs Particuliers en Espagne le cultivent volontiers dans leurs jardins. Cette espece de marum est une petite plante ligneuse comme la marjolaine, très ramifiée, & haute de deux pieds : ses racines sont ligneuses & fibrées; ses feuilles sont assez semblables à celles du serpolet, d'une saveur âcre, & d'une odeur de mastich : près du sommet des rameaux sont de petites têtes cotonneuses, qui les embrassent en maniere d'anneaux; il en sort de petites fleurs blanchâtres, semblables, ainsi que les graines, à celles du thym.

On attribue à cette sorte de *marum* les mêmes vertus qu'au précédent; mais on en fait plus rarement usage : on préfere même la premiere espece dans la dispensation des trochisques d'Hédicroi, qui entrent dans la grande thériaque.

MASLAC. *Voyez* BANGUE.

MASQUAPENNE. Est une racine de la Virginie, qui est rouge comme du sang, & qui sert aux habitants pour peindre leurs armes & leurs ustensiles. Nous ne savons à quelle sorte d'arbre cette racine appartient.

MASSE D'EAU. *Voyez* ROSEAU.

MASSUE DES SAUVAGES DE L'AMÉRIQUE. *Voyez* MABOUJA.

MASTICH. *Voyez* au mot LENTISQUE. On trouve chez les Epiciers une matiere pierreuse, que l'on appelle *colle à pierre* ou *gros mastich* : c'est un composé de pierre calcaire réduite en poudre & incorporée dans de la poix résine & de la colle forte liquefiées. On joint à ce mélange quelque couleur qui convienne à l'usage que l'on en veut faire. Ce mastich sert à rejoindre les marbres cassés ou écorchés; on l'emploie aussi pour remplir les crevasses des gouttieres.

MATE. *Voyez* THÉ DU PARAGUAI.

MATRICAIRE ou ESPARGOUTE, *Matricaria*. Est une plante qui croît en terre grasse dans les jardins & dans les terres fortes des champs. Sa racine est blanche & fibreuse; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, grosses, roides, cannelées, remplies d'une moëlle fongueuse. Ses feuilles sont nombreuses, d'un verd gai, d'une odeur forte, placées sans ordre, & très découpées. Ses fleurs naissent par bouquets aux

sommités

ſommités des branches, & ſont radiées comme celles de la camomille : il ſuccede à ces fleurs des ſemences oblongues, cannelées & ſans aigrettes.

Toute cette plante a une odeur forte, déſagréable, & tient un rang diſtingué parmi les hyſtériques; elle eſt ſur-tout recommandée pour les lochies retardées & les regles douloureuſes : elle produit utilement tout ce que les amers & les carminatifs peuvent procurer. Son ſuc exprimé chaſſe les vers. La matricaire, ainſi que la maroute, eſt un bon préſervatif contre l'approche des abeilles & des couſins; car ces inſectes n'en peuvent ſupporter l'odeur : ainſi les perſonnes pléthoriques, qui ſont ſujettes à la viſite de ces importuns, feront très bien de ſe munir d'un bouquet de cette plante, lorſqu'elles ſe promeneront dans les jardins. La matricaire eſt une des quatre fleurs carminatives.

MATRICE, *Matrices.* On donne ce nom aux enveloppes des cryſtaux & d'autres pierres, & à celles des minéraux & des métaux; on le donne auſſi à cette partie charnue des femelles des animaux vivipares, laquelle eſt deſtinée par la Nature, à recevoir, à élaborer, à perfectionner, ou tout au moins à retenir & à loger la matiere ſéminale. *Voyez* ces détails ſur la conception, & de quelle maniere l'enfant ſe nourrit dans la matrice, à la ſuite du mot HOMME.

Les *matrices métalliques* ou minieres des métaux, ſont ordinairement des corps pierreux ou ſolides, & qui paroiſſent être le laboratoire ſouterrain où ſe combinent les métaux, tant purs que minéraliſés. Hoffman prétend que ces matrices exiſtoient avant la formation des métaux qui s'y ſont préparés & logés. Stalh doute de cette préexiſtence, parceque ces matrices, ſelon lui, ſont trop compactes pour pouvoir être pénétrées par les exhalaiſons ou vapeurs minérales, qui doivent les féconder en les pénétrant. Peut-être étoient-elles plus poreuſes & moins dures, avant que d'avoir été pénétrées par les vapeurs, & remplies de filtrations minérales. M. Bertrand dit que les matrices les plus ordinaires des métaux, ſont des foſſiles & des minéraux qui ont déja des parties élémentaires des métaux : il y a, dit-il, des matrices générales, comme il y en a de particulieres.

Les générales ſont les fentes & les filons qui croiſent les couches de roche de montagnes. *Voyez* les mots FENTES & FILONS.

Les ſalbandes ou liſieres, qui ſoutiennent les filons, doivent encore être enviſagées comme autant de matrices. Là ſe dépoſent peu-à-peu les molécules métalliques qui circulent avec les vapeurs humides, ou qui s'élevent par les exhalaiſons ſouterraines. Les liſieres les plus molles, comme le ſpath, dit toujours M. Bertrand, étant les plus pénétrables, deviennent auſſi ordinairement les plus riches en métaux. Si les liſieres ſont dures, comme le quartz, la pierre de corne, les cryſtaux de montagne, alors les particules métalliques ſont entraînées ailleurs, ou bien elles s'attachent à la ſurface des corps moins pénétrables. Peut-être y a-t-il de certaines terres ou pierres qui ſont plus diſpoſées à recevoir telle ou telle eſpece de métal; ce qui produiroit alors des matrices particulieres. Ces matrices ſont ſou-

vent molles & peu compactes avant de recevoir les exhalaisons : elles se durcissent concurremment avec les particules métalliques. Ces matrices paroissent aux Minéralogistes, très utiles pour la formation & conservation des métaux, parcequ'elles les retiennent dans leur sein, & les préservent de l'action de l'air, de l'eau & de la chaleur; moyens suffisants pour décomposer, altérer & enlever la mine : enfin, ces matrices servent souvent d'intermede pour la fonte & purification des métaux mêmes. Sur la formation des mines ou métaux, on peut consulter Stalh, dans son *Specimen Becherianum ;* Neumann, dans sa *Chymie pharmaceutique ;* Henckel, dans plusieurs Ecrits; Hoffmann, dans sa *Dissertation sur les matrices des métaux ;* Lehmann, dans ses *Traités de Physique*, d'*Histoire Naturelle*, &c. Agricola & Kænig ont encore dit quelque chose de satisfaisant sur cette matiere.

MATTE. *Voyez* Thé du Paraguai. Les Métallurgistes donnent aussi le nom de *matte* au métal encore demi-minéralisé, qu'on retire des premieres fontes. Le travail de la mine de cuivre en fournit des exemples. *Voyez* Cuivre & l'article Mines.

MAURELLE. *Voyez* à l'article Tournesol.

MAURET ou MYRTILLE. *Voyez* Airelle.

MAUVE, *Malva.* Plante dont on distingue cinq especes; savoir, la *mauve*, la *petite mauve*, la *mauve de jardin* ou la *rose d'outre-mer*, la *mauve de mer* ou *en arbre*, & la *mauve sauvage.*

La Grande Mauve, *Malva vulgaris flore majore*, est une plante qui vient d'elle-même le long des haies & des chemins, dans les lieux incultes & sur les décombres. Sa racine est simple, blanche, peu fibreuse; plongée si profondément dans la terre, qu'on a peine à l'en arracher; d'une saveur douce & visqueuse. Elle pousse plusieurs tiges, hautes d'un pied & demi ou environ, rondes, velues, remplies de moëlle, branchues, & de la grosseur du petit doigt. La plupart sont couchées à terre. Ses feuilles sont presque rondes, un peu découpées, couvertes d'un petit duvet, crenelées à leur bord, & verdâtres. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, formées en cloche; d'une couleur blanchâtre, mêlée de purpurin. A cette fleur succede un fruit applati, orbiculaire, d'un goût fade & visqueux : il renferme des semences menues, qui ont la figure d'un petit rein.

La petite Mauve, *Malva vulgaris flore minore* Toutes les parties de cette plante sont plus petites que la précédente; elle rampe davantage à terre : ses feuilles sont moins découpées & plus rondes : elle croît communément en terre grasse, dans les mêmes endroits que l'autre mauve. Toutes les deux sont d'usage en Médecine : elles contiennent un suc mucilagineux, d'ou dépend leur principale vertu adoucissante.

La mauve étoit autrefois d'un grand usage parmi les aliments : elle tenoit presque le premier rang dans les tables; mais aujourd'hui elle est bannie des cuisines, & reléguée dans les boutiques des Apothicaires. Il y a cependant encore quelques personnes qui, au printems, mangent, au

commencement de leur repas, les têtes & les jeunes pouſſes de la mauve avec de l'huile & du vinaigre, comme les aſperges, afin d'avoir le ventre libre. L'une & l'autre mauve humectent, calment, lâchent les urines. La mauve eſt la premiere des *quatre plantes émollientes*, qui ſont la *mauve*, la *guimauve*, la *violette noire* & l'*acanthe*. Toutes ſont également utiles en cataplaſme & en lavement. La décoction des feuilles de mauve calme les inflammations des reins, de la veſſie, de la matrice, & des conduits urinaires.

La MAUVE DE JARDIN ou ROSE D'OUTREMER, ou ROSE TREMIERE, *Malva roſea*. On la cultive dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſa fleur. Sa racine eſt longue, blanche & mucilagineuſe. Sa tige s'éleve à la hauteur d'un arbriſſeau : elle eſt groſſe, droite, ferme & velue, un peu branchue. Ses feuilles ſont larges, arrondies, velues, dentelées, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous. Ses fleurs ſont belles, amples, faites comme celles de la mauve commune, mais grandes comme des roſes ; tantôt ſimples, tantôt doubles, communément d'un rouge incarnat mêlé de blanc : elles laiſſent après elle un fruit applati comme une paſtille.

Les fleurs de cette plante, bouillies dans le lait, font un excellent gargariſme anodin, pour les maladies des amygdales & de la gorge : le reſte de la plante eſt vulnéraire & aſtringente.

La MAUVE EN ARBRE ou MAUVE DE MER, *Malva arborea*, eſt une eſpece d'arbriſſeau, qu'on cultive auſſi dans les jardins. Sa tige eſt groſſe, forte, affermie dans la terre par pluſieurs groſſes fibres. Ses feuilles ſont grandes, arrondies, ſemblables à celles de la mauve commune, molles au toucher, comme celles de la guimauve. Ses fleurs ſont d'une belle couleur rouge, pareilles à celles des mauves ordinaires. Il leur ſuccede de grands fruits applatis, comme dans les autres eſpeces de mauves. Ses feuilles & ſes fleurs ſont adouciſſantes & émollientes.

La MAUVE SAUVAGE ou ALCÉE, *Alcea vulgaris*. Cette plante, qui croît communément dans les champs, differe de la guimauve & de la mauve par la découpure de ſes feuilles. Sa racine eſt blanche & ligneuſe : ſes tiges ſont nombreuſes, hautes de deux pieds & demi ; ſes feuilles ſont découpées profondément, de couleur verte-brune, & velues ſur le revers. Les fleurs naiſſent ſolitaires, ſemblables à celles de la mauve, de couleur de chair : il leur ſuccede des graines noires & velues.

On n'emploie les feuilles & la racine de cette plante qu'au défaut de la mauve. Les vertus ſont à-peu-près les mêmes. La mauve ſauvage convient cependant mieux dans les dyſſenteries épidémiques.

Il y a auſſi la MAUVE FRISÉE, *Malva foliis criſpis*. Quant à la mauve des Indes. *Voyez* FAUSSE GUIMAUVE.

MAUVE. *Voyez* MOUETTE.

MAUVIETTE. On donne ce nom à une eſpece d'alouette graſſe, & celui de *mauvis* à une eſpece de petite grive, que tout le monde connoît,

à caufe du goût délicieux de fa chair, de fon gazouillement, &c. *Voyez* aux mots Grive & Alouette.

MAYENNE. *Voyez* Mélongene.

MAYS. *Voyez* Bled de Turquie.

MEANDRITE, *Corallites undulatus.* Eft une forte de coralloïde foffile, ordinairement orbiculaire, & qui eft marquée par des tortuofités & concavités irrégulieres. Il y en a qui reffemblent à des amas de vermiffeaux; d'autres à des éponges, & d'autres à un cerveau humain. Le méandrite fe diftingue facilement de toute autre coralloïde, foit par fa forme finguliere, foit parcequ'il n'eft ni liffe, ni étoilé, ni poreux, ni compofé de tubulaires. Ses tortuofités vermiculaires, & qui imitent les vagues de la mer, lui font propres, c'eft-à-dire, qu'elles font continuité de charpente. On donne particuliérement le nom de *méandrite* à celui qui eft formé de tortuofités, en forme de vermiffeaux, ou d'ondes, ou de vagues : on appelle *Mancandrite*, celui dont les tortuofités font pointues, dont les côtés & les interftices font profondément rayés & fillonés. Celui qui eft avec des tortuofités & des finuofités plus petites, mais en forme de feuilles de jonc, s'appelle *jonc coralloïde;* celui à qui les tortuofités tuberculeufes donnent la figure d'un cerveau, s'appelle *cérébrite.* Voyez Corail & Madrepore.

MEAR. Les Negres du Cap Verd en Afrique, donnent ce nom à un poiffon de la grandeur & à-peu-près de la figure de la morue. Il eft un peu plus épais, mais il prend le fel de même : on en mange beaucoup dans le pays.

MECHOACHAN, *Mechoacanna.* On donne ce nom & ceux de *rhubarbe blanche* ou de *fcammonée d'Amérique*, à une racine blanchâtre qui fe carie facilement, & qui a de la peine à conferver fa vertu pendant trois ans. Dans le commerce, cette racine eft en morceaux ou tranches feches, blanchâtres, d'une fubftance un peu molaffe, un peu fibrée, d'un goût douceâtre, avec une certaine âcreté, qui ne fe fait pas fentir d'abord, mais qui excite quelquefois le vomiffement : elle eft différente de la racine de brionne avec laquelle on l'a quelquefois confondue, en ce qu'elle eft compacte & qu'elle n'eft pas fongueufe, ni amere, ni puante. On l'appelle *Mechoachan*, du nom d'une Province de l'Amérique Méridionale, où les Efpagnols l'ont d'abord trouvée : on en apporte auffi de plufieurs autres pays circonvoifins, comme de Nicaragua, de Quito & du Brefil où elle naît.

M. Geofroy (*Mat. Med.*) dit que cette racine n'eft connue que depuis l'année 1524, où Nicolas Monard la mit en ufage. Marcgrave a été le premier qui a reconnu que la plante du *mechoachan* eft un *lizeron d'Amérique*, appellé en latin, *convolvulus Americanus*, *mechoanna dictus*, chez les Indiens du Para *jonqui*, & chez les Brefilois, *jetucu.* Cette racine eft fouvent branchue : étant verte, elle eft fort groffe & a un pied de lon-

gueur : elle eſt brune en dehors, blanche en dedans, laiteuſe & réſineuſe. Elle pouſſe des tiges ſarmenteuſes & rampantes, anguleuſes, laiteuſes & garnies de feuilles alternes, vertes, & de la figure d'un cœur : les fleurs ſont d'une ſeule piece en forme de cloches, de couleur de chair pâle, purpurines intérieurement. Les fruits ſont noirâtres, triangulaires & de la groſſeur d'un pois.

Les habitants du Bréſil ramaſſent ces racines au printems, les coupent en tranches ou circulaires, ou oblongues, puis les enfilent pour les faire ſécher. Ayant ôté l'écorce de cette racine, ils l'expriment dans une étoffe, & ils font ſécher ce qui ſe précipite au fond de la liqueur après quelques heures : c'eſt ce qu'on appelle *lait* ou *fécule de mechoachan*.

Avant que l'on sût que la vertu purgative de cette racine ſe perd par l'ébullition, on l'eſtimoit fort ; mais on lui a ſubſtitué le *jalap*, qui eſt auſſi une eſpece de *lizeron d'Amérique*, qui agit moins lentement & à plus petite doſe. *Voyez* JALAP.

Ainſi la réputation du mechoachan a beaucoup diminué. Au reſte, il n'eſt point déſagréable ; il purge doucement & ſans danger les humeurs épaiſſes, viſqueuſes & ſéreuſes de la tête, de la poitrine & des articulations, il convient en ſubſtance, dans la goutte, les écrouelles, les maladies vénériennes & dans l'hydropiſié : on le prend dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur convenable. Le mechoachan, qu'on récolte quelquefois en Provence, a beaucoup moins de vertu que celui d'Amérique.

Il paroît que le mechuacanica, dont Hernandez a parlé ſous le nom de *tacuache*, eſt différent de notre mechoachan ordinaire, en ce que cette racine brûle la gorge, & que le mechoachan eſt preſque inſipide.

MECHOACHAN DU CANADA. *Voyez* MORELLE A GRAPPES.

MÉCONIUM ou MŒCONIUM. On donne ce nom à deux ſubſtances différentes ; l'une eſt l'*opium d'Angleterre* que l'on fait dans ce pays, en faiſant bouillir les têtes de pavot. L'autre eſt une ſubſtance excrémenteuſe, ſans mauvaiſe odeur, que rend l'enfant immédiatement après ſa naiſſance.

MÉCONITES. On donne ce nom à une pierre calcaire ordinairement griſâtre ou blanchâtre, qui ſemble formée de l'aſſemblage de petites pierres arrondies, groſſes comme des œufs de poiſſon ou des graines de pavot : on la nomme quelquefois *pierre ovaire*.

MÉDAILLE. *Voyez* BULBONACH.

MEDICINIER D'ESPAGNE. *Voyez* au mot RICIN.

MÉDUSE. *Voyez* au mot PALMIER MARIN.

MÉEAREL. Eſt le nom que Nieuhoff donne au poiſſon *ubirre* de Laët : ſon corps eſt brun, marqué de taches faites en forme de loſanges : il mue comme le ſerpent : la partie antérieure du corps eſt mince, celle de derriere eſt du double plus épaiſſe : ſon muſeau eſt long & preſque toujours entr'ouvert ; ſes dents ſont très pointues. Cette eſpece de poiſſon ſe retire entre les rochers où il s'engraiſſe ; il eſt très bon à manger : ceux qui le

tuent sont saisis de frayeur, & s'assoupissent quelquefois; mais ce sommeil se dissipe peu de tems après. Ce phénomene, s'il existe, paroît encore plus singulier que l'engourdissement que cause la torpille.

MÉLANDRE ou MELANDRIN. Poisson qui se trouve dans nos mers, & se vend sous le nom de *sargo*, à cause de sa ressemblance avec ce dernier poisson. *Voyez* SARGO.

Le melandre est noir par-tout le corps, & de couleur violette autour de la tête; ses dents sont petites, aiguës & courbées vers les côtés : du bas des yeux sort une taie faite comme la paupiere des oiseaux, qui lui couvre les yeux & lui nuit fort quand il se bat avec d'autres poissons : mais il n'en veut ordinairement qu'aux Pêcheurs; quand il en voit quelqu'un sur le bord du rivage, il va aussi-tôt l'attaquer & lui mordre, s'il le peut, les jambes ou les cuisses : ce poisson est assez méchant pour se faire craindre. Sa queue differe de celle du *sargo*, en ce qu'elle n'a qu'une nageoire : sa chair est molle & d'un assez bon goût. En Languedoc, l'on appelle ce poisson *cagnot*, & *pal* à Marseille : c'est une espece de *chien de mer*.

MÉLANTERIA. Nom donné à une terre noire vitriolique, tendre, qui se dissout dans l'eau, la colore, & lui donne une saveur stiptique : c'est une espece de pierre atramentaire, qui se trouve en Egypte & dans l'Asie Mineure. *Voyez* ce que nous en avons dit dans notre *Minéral. Tom. II, pag. 314 & suiv.*

MELASSE. *Voyez* l'article SUCRE au mot CANNE A SUCRE.

MELET ou SANCLÉS. Poisson de rivage ou d'étang de mer, fort connu en Languedoc : c'est une espece de *sardine*. Voyez ce mot.

MELETTE. Poisson de la Côte d'Or en Afrique, dont on distingue deux especes, l'une grande & l'autre petite. La chair de la petite espece est très grasse & agréable, soit marinée comme le thon, soit desséchée comme les harengs rouges de Hambourg. Les Hollandois en font d'assez bonnes provisions.

MELEZE, *Larix*. Les mélezes ne different point des sapins : on pourroit même confondre ces deux genres d'arbres; mais si on veut les distinguer, il faut avoir recours aux feuilles, qui, dans les mélezes, sortent en grand nombre & par houppes d'une espece de tubercule. Ces arbres portent des fleurs mâles & des fleurs femelles, mais placées dans des endroits différents du même arbre. Les fleurs mâles sont de petits chatons écailleux; les fleurs femelles paroissent sous la forme d'une petite pomme de pin, ovale, longuette & écailleuse, d'une belle couleur pourpre violette, laquelle contient les semences sous ses écailles.

On distingue deux principales especes de méleze; savoir, le *méleze* qui quitte ses feuilles l'hiver; qu'on nomme aussi *épinette rouge du Canada*; & le méleze du Levant, à gros fruit rond & obtus, ou *cedre du Liban*, dont nous avons parlé au mot *cedre* ou *pin du Liban*. Voyez ce mot.

Le méleze qui quitte ses feuilles l'hiver, est un arbre qui devient très grand & très beau, lorsqu'au printems il s'orne de la plus belle verdure.

Ses feuilles ſont molles & non piquantes. Dans le Dauphiné, & en général dans les Alpes de France, de Savoie & des Griſons, même ſur le mont Apennin, il y a de grandes forêts de mélezes. C'eſt ſur tout dans les pays froids, ſur les revers des montagnes du côté du Nord, que ſe plaiſent les mélezes. Ces arbres y ont juſqu'à quatre-vingts pieds de hauteur. (Pline cite, *au Liv. 16, Chap. 40 de ſon Hiſt. Nat.* un méleze de cent vingt pieds de tige, de deux pieds de diametre par-tout, ſans compter le faîte garni de ſes branches, qui avoient encore cent pieds de longueur ſur un demi pied de diametre). Pour élever ces arbres de graines, il faut avoir ſoin de les préſerver de la grande ardeur du ſoleil.

Le bois de méleze eſt très bon. Le cœur de ce bois eſt quelquefois rougeâtre, ce qui dépend de l'âge de l'arbre. Les Menuiſiers préferent ce bois au pin & au ſapin : on en fait de bonne charpente dans la conſtruction des bâtiments de mer.

Dans le Briançonnois & dans le Valais, quand les mélezes ſont dans la vigueur de leur âge, on en tire une réſine que l'on fait couler par de petites gouttieres de bois, ajuſtées à des trous de tarriere que l'on fait aux troncs de ces arbres, environ à deux pieds au deſſus de la terre. Cette térébenthine de méleze ne découle pas ſeulement de l'écorce, mais elle eſt répandue dans le corps ligneux de l'arbre, dans des eſpeces de réſervoirs, qui ont quelquefois juſqu'à un pouce d'épaiſſeur dans les vieux mélezes : dans les jeunes, c'eſt tout le bois qui eſt gras & réſineux. C'eſt depuis la fin de Juin, juſqu'au commencement de Septembre, que l'on va ramaſſer la térébenthine qui ſe trouve dans les baquets, le ſoir & le matin. Un méleze bien vigoureux, peut fournir, tous les ans, ſept à huit livres de térébenthine, pendant quarante ou cinquante ans. Cette térébenthine reſte toujours coulante & de la conſiſtance d'un ſyrop bien cuit. On retire, par la diſtillation de la térébenthine du méleze, une huile eſſentielle employée au même uſage que celle que l'on retire de la térébenthine du ſapin, mais qui n'eſt cependant pas ſi eſtimée. Il reſte au fond de la cucurbite une réſine épaiſſe, dont on peut faire du brai gras.

M. Duhamel penſe qu'on pourroit tirer des mélezes du goudron fort gras, en ſuivant les procédés que nous décrivons au mot PIN.

Dans le Briançonnois, où l'on bâtit avec ce bois, les maiſons nouvellement bâties ſont blanches ; mais au bout de deux ou trois ans, elles deviennent noires comme du charbon, & toutes les jointures ſont fermées par la réſine que la chaleur du ſoleil a attirée hors des pores du bois. Cette réſine, qui ſe durcit à l'air, forme un vernis luiſant & poli, qui eſt fort propre. Ce vernis rend ces maiſons impénétrables à l'eau & au vent, mais auſſi très combuſtibles ; c'eſt ce qui a obligé les Magiſtrats d'ordonner, par un Réglement de police, qu'elles ſeroient bâties à une certaine diſtance les unes des autres. On n'emploie, pour conſtruire les maiſons, que les arbres dont on a retiré la réſine.

La térébenthine du méleze, qui eſt, je crois, dit M. Duhamel, celle

qu'on appelle à Paris, la *térébenthine de Venise*, pour être bonne, doit être transparente, de consistance de syrop épais, d'un goût amer, & d'une odeur forte, assez désagréable. On l'emploie, comme celle du sapin, qu'on nomme *térébenthine claire*, pour les maladies des reins & de la vessie, & pour déterger les ulceres intérieurs; mais elle est plus âcre, & elle est irritante : elle entre dans la composition de beaucoup d'emplâtres, & dans celle de plusieurs vernis.

De toutes les térébenthines que nous ne tirons point de l'étranger, la plus douce est celle qu'on nous apporte de l'Amérique septentrionale, & qu'on nomme le *baume blanc du Canada*. Voyez ce mot.

Après elle est la térébenthine claire du sapin, puis celle du méleze, & la plus âcre, est celle que l'on retire des pins. L'écorce des jeunes mélezes sert, ainsi que celle du chêne, à tanner les cuirs. Les fruits & les feuilles du méleze sont astringents.

Les mélezes des Alpes portent, vers la fin de Mai, lorsque les arbres sont dans le fort de leur seve, de petits grains blancs, de la grosseur des semences de coriandre; c'est ce qu'on appelle la *manne de Briançon*. Si on ne la ramasse avant le soleil levant, il dissipe bientôt tous ces grains. *Voyez* MANNE DE BRIANÇON à l'article MANNE.

C'est encore sur le méleze que se trouve le meilleur agaric : on réduit aussi cet arbre résineux en charbon, dont on se sert autour de Bresce & de Trente, pour la réduction des mines de fer.

MELIANTE ou FLEUR MIELLÉE ou PIMPRENELLE D'AFRIQUE, *Melianthus Africanus*. Est une plante qui croît aux lieux humides & montagneux : elle est rare en Europe; elle tire son origine d'Afrique : on la cultive dans quelques jardins. M. Hermans, ci-devant Professeur à Leyde, a été le premier qui en a fait mention. Le méliante croît à la hauteur de six pieds : sa racine est longue, grosse, ligneuse, branchue & très rampante. Sa tige, qui est toujours verte, est de la grosseur du pouce, cannelée, nouée, ligneuse en sa base, solide & rougeâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de la pimprenelle, mais cinq ou six fois aussi grandes, rudes au toucher, d'une odeur narcotique très forte, d'un goût herbeux, & assez vertes. Ses fleurs naissent en ses sommités, disposées en épi, purpurines, & à quatre feuilles, soutenues par un calice rempli d'une liqueur mielleuse, rouge, d'un goût vineux & fort agréable. A cette fleur succede un fruit en vessie, comme celui de la *nielle*, membraneux, anguleux, & renfermant, dans quatre loges, des semences oblongues, noires, luisantes comme celles de la pivoine.

La liqueur mielleuse est cordiale, stomacale & nourrissante.

MELILOT ou MIRLIROT, *Melilotus* Est une plante qui vient en abondance dans les prés, dans les haies, les buissons, parmi les bleds, aux bords des rivieres, même aux lieux rudes & pierreux. Sa racine est blanche, pliante & fibrée, plongée profondément dans la terre : elle pousse une ou plusieurs tiges, à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, cannelées,

lées, creuſes, foibles & rameuſes. Ses feuilles naiſſent par intervalles, portées au nombre de trois ſur une même queue, oblongues, peu dentelées, liſſes & d'un verd foncé. Ses fleurs ſont petites, légumineuſes, diſpoſées en épis longs, jaunâtres, & d'une odeur aſſez agréable : il leur ſuccede des capſules noirâtres, qui renferment chacune une ou deux ſemences menues, arrondies & pâles.

Cette plante verte n'a preſque point d'odeur; mais quand elle eſt ſeche, elle en a une très pénétrante, & pour peu qu'on en mette dans le corps d'un lapin domeſtique, nouvellement tué & vuidé, ſa chair contractera le goût agréable des meilleurs lapins de garenne. Le mélilot eſt légerement réſolutif & carminatif: on l'emploie rarement à l'intérieur, mais fréquemment à l'extérieur, à cauſe de ſa vertu anodine & émolliente. On fait, avec ſes ſommités fleuries, des fomentations utiles pour les douleurs de la matrice, qui viennent après l'accouchement.

On prépare dans les boutiques, une emplâtre de mélilot, & une eau odorante de fleurs de mélilot : elle eſt aſſez bonne pour développer & exalter, par ſes parties ſubtiles, les odeurs des autres parfums. Les fleurs de mélilot ſont une des quatre fleurs carminatives. Le meilleur eſt celui du Royaume de Naples.

MÉLILOT ÉGYPTIEN ou ALCHIMELECH. Petite plante rampante, ſerpentante, ayant la feuille du trefle; les fleurs petites, nombreuſes, oblongues, de couleur de ſafran & d'une odeur fort douce : à ces fleurs ſuccedent des gouſſes obliques, qui contiennent de petites ſemences arrondies, brunâtres, d'une ſaveur amere & aſtringente.

MÉLINET, *Cerinthe*. Eſt une eſpece de grande cynogloſſe de montagne. Sa racine eſt blanche : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, ſucculentes, garnies d'un grand nombre de feuilles oblongues, un peu velues, vertes bleuâtres, tiquetées de blanc : il s'éleve d'entre ſes aiſſelles pluſieurs petits rameaux, contournés comme ceux du grand héliotrope, garnis tout du long de fleurs longuettes & creuſes, de couleur diverſifiée de jaune, de rouge & de pourpre. A cette fleur ſuccedent deux coques diviſées en deux loges, qui renferment chacune une ſemence groſſe, comme celle de l'ers.

Les abeilles recherchent la fleur de cette plante, parcequ'elles y trouvent beaucoup de cire.

MÉLISSE, *Meliſſa*. Les Botaniſtes diſtinguent pluſieurs eſpeces de méliſſe; mais nous n'en citerons dans cet article, que trois eſpeces d'uſage en Médecine; ſavoir, la *méliſſe cultivée*, la *méliſſe ſauvage*, & la *méliſſe de Moldavie*.

La MÉLISSE CULTIVÉE ou des JARDINS, ou HERBE DE CITRON, ou CITRONNELLE, ou PONCIRADE, ou PIMENT DES MOUCHES A MIEL, *Meliſſa hortenſis*, eſt une plante que l'on trouve quelquefois dans les haies aux environs de Paris, mais que l'on cultive volontiers dans les jardins. Sa racine eſt ligneuſe, longue, ronde & fibreuſe : elle pouſſe des tiges à la

hauteur de deux pieds, quarrées, presque lisses, rameuses, dures & fragiles : ses feuilles sont oblongues, d'un verd brun, assez semblables à celles du baume des jardins, luisantes, velues, dentelées en leurs bords, d'une odeur de citron-poncire fort agréable, mais d'un goût âcre. ses fleurs naissent en Juin, Juillet & Août, dans les aisselles des feuilles : elles sont petites, comme verticillées, blanches, ou d'un rouge pâle ; elles sont du goût des abeilles. Il succede à cette fleur quatre semences arrondies, jointes ensemble, & enfermées dans le calice de la fleur.

Cette plante se seche pendant l'hiver, mais sa racine ne périt point. Il faut avoir soin de ramasser la mélisse, pour les boutiques, dans le printems, avant la fleur ; car dès qu'elle vient à fleurir, elle sent la punaise : elle est cordiale, stomachique, & tellement propre à exciter les regles, que du tems de S. Paulli, les femmes du Nord en faisoient continuellement usage en infusion théiforme, pour se procurer leurs menstrues ; il prétend même qu'il leur suffisoit souvent d'en mettre dans leur chaussure. On s'en sert dans l'apoplexie, & avec succès dans la mélancolie, & les fievres malignes. On tire de cette plante desséchée, une huile essentielle, très utile dans la peste. Les Apothicaires sont dans l'usage de conserver de l'eau distillée de mélisse pour les potions cordiales & hystériques. Il ne faut pas confondre cette eau de mélisse simple avec l'eau de mélisse composée, nommée aussi *eau des Carmes ;* cette derniere est spiritueuse & composée de plusieurs aromates.

On fait avec les jeunes pousses de la mélisse, pilées & incorporées dans des œufs & du sucre, des especes de gâteaux que l'on fait manger aux femmes, dont les lochies ne coulent pas suffisamment ; & l'on fait prendre sa décoction, mêlée avec du nitre, pour remédier aux indigestions ou suffocations qui arrivent pour avoir mangé trop de champignons.

La Mélisse sauvage ou batarde, ou Mélisse de montagne ou des bois, nommée aussi Mélisse puante ou de punaise, *Melissa sylvestris*, croît par-tout aux environs de Paris & dans les bois : elle differe de la précédente non-seulement par ses tiges, qui sont beaucoup plus basses, moins rameuses ; par ses feuilles plus velues, plus longues ; par ses fleurs plus grandes, & par son odeur qui n'est point agréable ; mais encore par ses racines, qui sont très semblables à celles de l'aristoloche menue. Cette plante est vulnéraire, &, selon M. Tournefort, un très bon remede contre la suppression d'urine.

La Melisse de Moldavie, *Melissa Moldavica*, est une plante qui croît naturellement en Moldavie, mais que l'on cultive chez nous dans les jardins. Ses propriétés sont, ainsi que sa saveur & son odeur, à-peu-près les mêmes que celles de la mélisse ordinaire : ses feuilles ressemblent un peu à celles de la bétoine ; ses fleurs sont verticillées, de couleur bleue mêlée de blanc.

MÉLISSE DES MOLUQUES. *Voyez* Moluque.

MELOCHIA. Espece de betterave d'Egypte, qui est un aliment com-

mun du pays; ses fleurs sont jaunes. Cette plante est connue en France sous le nom de *jambon*, & se mange préparée comme les betteraves.

MÉLOCHITE. *Voyez* PIERRE ARMÉNIENNE.

MELOCORCOPALI. Est un fruit de la Province Corcopal aux Indes: il est gros comme une poire de coing, & a la figure d'un melon. L'arbre sur lequel il croît, ressemble beaucoup au cognassier. Ce fruit a un goût de cerise fort agréable; il est un peu laxatif pour les Etrangers; mais les Naturels du pays le trouvent très nourrissant.

MELOLONTE, *Melolontha*. M. Geofroi (*Hist. des Insect. des environs de Paris*) donne ce nom à un ordre d'insectes coléopteres, qui ont quatre articles à toutes les pattes, les antennes en scie posées au devant des yeux. Ces insectes ressemblent, à beaucoup d'égards, au genre des chrysomeles: ils ont les bouts des pattes garnis de brosses ou éponges, sur lesquelles ils posent & s'appuient en marchant.

MELON, *Melo*. On en distingue de plusieurs sortes.

Le melon le plus ordinaire est une plante cultivée, qui pousse sur terre des tiges longues, sarmenteuses, rudes au toucher, ainsi que ses feuilles, qui sont plus petites & moins anguleuses que celles du concombre. Des aisselles des feuilles, naissent des fleurs jaunes, semblables à celles du concombre, un peu plus grandes que celles de la pomme d'amour, nombreuses, dont les unes sont stériles & les autres fertiles. A ces dernieres succedent des fruits d'abord un peu velus, mais qui cessent de l'être en grandissant: leur figure & leur grosseur sont différentes, car les uns sont gros comme la tête, d'autres petits; les uns sont ovales & lisses, les autres presque ronds, cordelés, ou brodés & cannelés. Les uns & les autres sont couverts d'une écorce assez dure & épaisse, de couleur verte & cendrée; elle renferme une chair jaunâtre ou rougeâtre dans la maturité, humide, glutineuse, coulante quand le fruit est trop mûr, d'une saveur agréable, douce comme du sucre, & qui sent quelquefois le musc. Ce fruit est divisé en plusieurs loges, remplies d'un grand nombre de semences presque ovales & applaties, médiocres, blanches, revêtues d'une écorce dure comme du parchemin, & contenant une amande douce, huileuse & savoureuse. Les loges qui entourent les semences, & qui font le cœur du melon, sont composées d'une moëlle liquide, rougeâtre & de bon goût.

La chair du melon, qui est un fruit d'été, & l'une des productions du potager les plus délicieuses, est humectante, réjouit le cœur & tempere les ardeurs du sang; en un mot, elle fournit un aliment agréable & aisé à digérer, sur-tout quand on le mange avec un peu de poivre & de sel, ou du sucre, & qu'on boit un peu de bon vin par dessus: mais l'excès est dangereux; il produit des fievres, des vents & des coliques fâcheuses, suivies quelquefois de dyssenteries difficiles à guérir. Les vieillards, & ceux qui sont d'un tempérament mélancolique, doivent s'en abstenir. La semence du melon est une des quatre grande semences froides majeures, & sert

également à faire des émulſions rafraîchiſſantes, utiles dans les chaleurs d'entrailles & dans les difficultés d'uriner. On tire de ſon amande une huile par expreſſion fort anodine, propre pour les âcretés de la poitrine, & pour effacer les taches de la peau.

Nous avons dit qu'il y a des melons de pluſieurs ſortes. La premiere eſt d'une forme ronde, un peu allongée ; il eſt bien cordelé : ſa chair eſt fondante, relevée & délicate ; c'eſt une eſpece de melon ſucrin. Le ſecond eſt de la même forme, mais il a les côtes marquées par des enfoncements : ſa chair eſt plus ferme & n'eſt pas ſi délicate. Le troiſieme eſt l'eſpece la plus groſſe & la plus allongée, les côtes en ſont plus relevées, l'écorce plus épaiſſe, la chair ferme & moins exquiſe que celle des précédents. En général les meilleurs melons ſont ceux dont on tire la graine des pays chauds. Ceux qui réuſſiſſent le mieux dans les climats tempérés, ſont le melon François, le maraiger, le melon des Carmes, le Langeais, & le ſucrin de Tours.

Culture du Melon.

Le melon ſe cultive ſur couche dans ce pays-ci. Vers la fin de Janvier on ſeme la graine de melon ſur une couche un peu chaude, & dans une meloniere très expoſée au midi ; car il faut néceſſairement qu'elle ſoit à l'abri des vents froids, ſoit par des murs hauts, ſoit par des briſe-vents faits de paille avec des perches. On doit faire tremper la graine quelques heures avant de la ſemer, & n'en mettre que trois ſous chaque cloche. La plante étant devenue un peu forte, on la tranſplante ſur une autre couche, on l'arroſe de tems en tems, ſur-tout dans les chaleurs, & on lui découvre un peu la cloche dans les beaux jours, pour lui renouveller l'air. Dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on ôte la cloche ; on arroſe légérement la plante juſqu'à ce qu'elle ſoit en fleur, puis on coupe les branches à un nœud au deſſus de la fleur. Quand le melon eſt gros comme le poing, on réduit les arroſements à un ſeul en trois jours ; & lorſqu'il eſt parvenu à ſa groſſeur, on ne l'arroſe plus. On connoît que le melon eſt mûr, quand la queue veut ſe détacher du fruit, qu'il commence à jaunir du côté de la queue, & qu'il a une peſanteur conſidérable. On en donne auſſi d'autres marques à-peu-près ſemblables, qu'on déſigne par ces trois mots latins, *pondus*, *odor*, *ſcabies ;* (le poids, l'odeur & les côtes raboteuſes). Etant cueilli on doit le mettre ſur de la paille fraîche dans un lieu ſec, & l'y laiſſer juſqu'à parfaite maturité. Le tems de le manger eſt lorſque ſon eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que ſa chair eſt moyennement ferme, demi-tranſparente, ſon écorce verte en dedans, ſa queue amere au goût : s'il eſt trop odoriférant, c'eſt une marque qu'il eſt paſſé : s'il rend un ſon creux, ou qu'il ſoit léger, c'eſt une marque qu'il n'eſt pas mûr, ou qu'il n'a pas d'eau. Il y a des Jardiniers qui prétendent que la graine la plus vieille eſt la meilleure, & qu'il faut la mettre tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre, où l'on a délayé un peu de

ſuie de cheminée, afin que les ſouris ou les mulots ne l'aillent point manger; ils ajoutent qu'il faut mette ces graines dans le fumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de profondeur, & à ſix de diſtance les uns des autres; puis recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau ſableux, obſervant de ne pas mêler enſemble les différentes couches. A l'égard des liqueurs préparées, que certains Jardiniers vendent pour macérer & arroſer la graine de melon, afin de la rendre ſucrée, &c. il faut un peu s'en méfier.

La culture du melon exige encore qu'on remue la terre, qui eſt entre les trous, tous les quinze jours : il faut auſſi avoir ſoin de ſupprimer les petites tiges, & de tailler les autres avant la fleur; arroſer ſouvent le jeune plant, avec une eau qui ne ſoit pas croupie. La plante étant fleurie, il ne faut retrancher d'autres feuilles, que celles qui commencent à jaunir, ou celles qui tiennent aux branches ſupprimées par la taille, & non celles qui ſemblent preſque couvrir le melon. Il faut auſſi diſpoſer la taille des tiges, de maniere qu'il ne reſte à la plante, que le moyen de donner quatre fruits : c'eſt là le moment de la ſeconde taille. La troiſieme ſe fait ſur toutes les fleurs, lorſque le fruit eſt aux trois quarts formé. On conſerve au plus deux ou trois des fleurs à fruit, qui ont la plus belle apparence. Dans toutes les tailles on doit ſarcler & remuer la terre.

Les couches des melonnieres doivent avoir les deux bouts expoſés, l'un au Midi, & l'autre au Nord : on les fait au cordeau; on leur donne un pied & demi de haut, ſur trois pieds de large par le bas, & deux pieds & demi par le haut; il faut couvrir le fumier de terreau, & diſtribuer les cloches en quinconce, ſur trois rangs en lignes égales.

Il y a des Jardiniers qui ſement maintenant les melons en pepiniere : pour cela il ſuffit d'avoir beaucoup de petites corbeilles d'oſier fin, ou de jonc à claire voie, en forme d'un grand gobelet de trois pouces de diametre; remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons; enſuite en ranger une douzaine ſous chaque cloche, remplir les intervalles de terreau, & garantir ces cloches des gelées, avec de grands paillaſſons, placés en pente du côté du Nord. De cette maniere, ſur une couche de ſix pieds de long, & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre; ce qui donnera une quantité de cent quatre-vingts corbeilles, qui ſeront en état de fournir à un pareil nombre de cloches ſur les ſecondes couches. On a l'art de réchauffer les couches, où le plant ſemble languir & ſe deſſécher, en y mettant de nouveau fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & le recouvrant de l'ancien fumier ſec, afin d'en conſerver la chaleur.

Nous avons dit que les fleurs du melon étoient, ainſi que celles du concombre, en partie ſtériles, & en partie fertiles. Les Jardiniers appellent *véritables fleurs*, celles qui contiennent le fruit; & ils donnent le nom de *fauſſes fleurs*, à celles qui contiennent les pouſſieres dans les ſommets de

plusieurs étamines, adossées & élevées au milieu de la fleur. Les Jardiniers arrachent très communément ces prétendues fausses fleurs; ce qui, peut-être, est à propos, quand les melons sont tout formés; mais ils se trompent beaucoup, quand ils font d'abord main basse sur les fausses fleurs; car ce sont elles qui fécondent les fleurs à fruit. On a des exemples que les Jardiniers, à force de retrancher d'abord avec soin toutes les fausses fleurs, étoient enfin parvenus à n'avoir aucun melon.

Melon d'eau, *anguria*, *citrullus dicta*, espece de citrouille oblongue, dont on distingue plusieurs sortes; la chair en est blanche & rougeâtre, & sa graine est tantôt verte, tantôt noire, & tantôt rouge. Les Provençaux nomment celle-ci *pasteque*. Voyez au mot Citrouille.

Melon pétrifié ou Melon du Mont-Carmel, *Melo montis Carmel.* Nom donné, par plusieurs Naturalistes, à des cailloux caverneux, chambrés, & dont les cavités sont remplies ou tapissées de crystallisations. Ces cailloux, qu'on trouve particuliérement au Mont-Carmel, dans la Palestine, quelquefois en Egypte & en Allemagne, sont une sorte d'agate en masses arrondies, oblongues, & grosses comme un melon : on en trouve aussi une espece semblable en France, dans le Dauphiné près de Rémusat, dans un torrent qu'on nomme l'*Aigue*; mais la base en est argilleuse.

MELONGENE ou MAYENNE, ou MERANGENE ou AUBERGINE, *Melongena.* Plante dont il y a plusieurs especes. Nous ne décrirons que les especes les plus usitées, soit en cuisine, soit en Médecine.

La Melongene vulgaire, *Melongena fructu oblongo*, a la racine fibreuse, & pousse communément une tige simple, & d'environ un pied de haut, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, rameuse, couverte d'un duvet peu adhérant. Ses feuilles sont fort amples, assez semblables à celles du chêne, vertes, plissées sur leurs bords, & couvertes d'une poudre farineuse. Ses fleurs sont des rosettes à cinq pointes, blanches ou purpurines, soutenues par des calices hérissés de petites épines rougeâtres, & divisés en cinq segments pointus : à ces fleurs succedent des fruits oblongs, plus gros que des œufs, solides, lisses, de couleur purpurine verdâtre, doux au toucher, & remplis d'une chair blanche, empreinte de suc, & qui contient des semences blanchâtres, applaties, qui ont le plus souvent la figure d'un petit rein.

Il y a une autre espece de melongene, dont le fruit naît bossu, courbé, & ayant à-peu-près la figure d'un concombre, de couleur jaune ou cendrée, ou purpurine.

M. Tournefort distingue ce genre de plante de la morelle, par son fruit, qui est solide, charnu & sans cavité; au lieu que celui de la morelle est mou & plein de suc.

Dans les pays chauds, & particuliérement dans nos Provinces méridionales de France, on mange ces fruits en salade, ou cuits comme des concombres. Les habitants des Antilles font aussi bouillir ce fruit, après l'avoir pelé; ensuite ils le coupent par quartiers, & le mangent avec de

l'huile & du poivre. Ailleurs on le confit au vinaigre, pour le manger en ſalade, de même que nos cornichons. En Egypte, dit Belon, on le fait cuire ſous la cendre ou dans l'eau, on le ſert journellement ſur les tables. On en mange beaucoup auſſi aux Indes Orientales.

Quoique l'uſage de la melongene ne paroiſſe pas pernicieux, cependant on ne ſe ſert guères dans nos climats de ſa plante en Médecine qu'extérieurement, dans les cataplaſmes anodins & réſolutifs, dans les hémorrhoïdes, les cancers, les brûlures & les inflammations; & pluſieurs Médecins conſeillent, à quiconque aime ſa ſanté, d'en faire peu d'uſage, diſant que c'eſt un aliment non-ſeulement froid & inſipide, mais auſſi mauvais que les champignons : il excite des vents, des indigeſtions, & des fievres. C'eſt peut-être ce qui a porté Ray & Marcgrave à ſoutenir, contre Jean de Laët, que notre melongene eſt la même que le *belingela* des Portugais, le *tongu* des habitants d'Angola, & le *macumba* de ceux de Congo; & ils ajoutent, que, comme ces fruits approchent des mandragores, quelques Modernes ont ſoupçonné que c'étoit une mandragore mâle; & que s'imaginant qu'ils étoient mortels, ils les ont appellés *mala inſana*.

MEMBRE MARIN ou PRIAPE DE MER, ou VERGE MARINE; en latin, *Mentula marina* ou *genitale*. Eſpece de zoophyte, que les Naturaliſtes ont nommé ainſi à cauſe de ſa reſſemblance avec le membre viril. Geſner, Aldrovande, &c. en diſtinguent de deux eſpeces. On prétend que ces zoophytes ne deviennent la nourriture d'aucun poiſſon; &, ſelon Belon & Rondelet, on n'en trouve ſur le bord des rivages, que dans les lieux où il y a des patelles & des ourſins. Ils ſont d'une couleur rouſſe, ronds, & quelquefois longs d'un pied; leur groſſeur eſt alors celle d'un bras médiocre; leur corps eſt ſans os. Ils s'allongent, s'enflent ou ſe raccourciſſent comme les ſangſues. Leurs mouvements ſont lents; & dans leur marche ſerpentante, ils paroiſſent remplis de nœuds. J'en ai trouvé d'attachés à des pierres, ſous le grand baſtion de Breſt; ils étoient tellement ramaſſés ou raccourcis, qu'ils n'étoient pas plus gros qu'un œuf de poule : leur peau étoit dure comme de la corne, ou du cuir; elle me parut ſemblable à une coquille cartilagineuſe, tranſparente & ridée : la pointe de mon couteau gliſſoit deſſus, plutôt que de la percer; cependant avec de la patience, je vins à bout de la pénétrer, mais ſans pouvoir faire étendre l'animal.

Lorſque ce zoophyte ſe remue de ſon plein gré, ſa peau ſe ramollit, ainſi que quand il eſt mort. Il a deux eſpeces de trompes, d'un pied de longueur; mais qui ont à peine ſix doigts, quand il les retire : c'eſt par les cavités ou trous, qui ſont à ces eſpeces de trompes ou cornes, qu'il s'attache ſi fortement aux pierres. A la partie antérieure de ſa tête, il fait ſortir un nombre de ſuçoirs capillaires, dont il ſe ſert pour approcher de ſa bouche tout ce qu'il touche. Sa bouche paroît garnie de petits oſſelets, qui ſont autant de dents : elle eſt aſſez ample pour y faire entrer d'aſſez gros coquillages entiers. Ses excréments ſont mucilagineux, blancs, & devien-

nent aussi durs que des cordes à boyau. Des Auteurs disent que ce zoophyte a deux trous, un à chaque bout, par lesquels il tire l'eau, & la fait jaillir très haut quand on le touche. *Voyez* JET D'EAU MARIN.

Il y a de ces sortes de zoophytes, qui ont la figure d'une masse informe, inégale, tubéreuse, percée de plusieurs trous; d'autres qui sont ramassées, & ont la figure d'un gland. *Voyez* ZOOPHYTE.

MEMPHITE ou CAMÉE. *Voyez* ONIX.

MENDOLE, *Mœna*. Espece de petit poisson, marqué à chaque côté d'une tache ronde, noire ou azurée, ou jaune : il est blanc en hiver & dans le printems; mais dans l'été, il est quelquefois varié, par-tout le corps, de beaucoup de couleurs différentes : il y en a de petits ou gros comme le doigt, & d'autres comme de petits harengs. Ce poisson a le museau pointu, la tête platte, les dents menues, & deux pierres dans la tête. On prétend que quand la femelle commence à s'emplir d'œufs, le mâle change de couleur; il devient noir, & sa chair est mauvaise & puante : la femelle, au contraire, est meilleure quand elle est pleine. Elle fraie en hiver.

La chair du mendole est fort agréable & de bon suc; elle est meilleure frite que bouillie : on la conserve souvent dans de la saumure. Ce poisson se nomme à Rome *menola*, à Marseille *cagarel*, en Languedoc *jujele*, & sur les côtes de la mer Adriatique *sclave*.

MÉNIANTHE ou TREFLE DE MARAIS, ou TREFLE AQUATIQUE, ou TREFLE DE CASTOR, *Menianthes palustre latifolium & triphyllum*. Est une plante qui croît dans les marais & autres lieux aquatiques, en terre maigre. Sa racine est genouillée, longue, blanche & fibrée : ses feuilles sont attachées, au nombre de trois, sur de larges & longues queues, un peu semblables à celles des feves, pour la figure & la grandeur; quelquefois arrondies, d'autres fois pointues. Il s'éleve d'entr'elles une tige, à la hauteur d'un pied & demi, lisse, menue, verte, qui porte un bouquet de fleurs en entonnoir, d'une blancheur purpurine. A ces fleurs succedent des fruits ordinairement oblongs, qui renferment des semences ovales, rousses ou jaunâtres, & d'un goût amer. Cette plante, hors de l'eau, ne dure pas long-tems : elle fleurit en Mai & Juin; elle varie pour la grandeur, suivant les lieux. La décoction de cette plante est désagréable, mais très propre contre le scorbut, la goutte & l'hydropisie. Le méniante est en très grande réputation en Allemagne, même pour la néphrétique & le crachement de sang.

MENTHE, *Mentha*. Les Botanistes rangent sous ce nom beaucoup de plantes; savoir, 1°. la menthe commune ou domestique, ou herbe du cœur, dont nous avons parlé sous le nom de *baume des jardins*. Voyez ce mot. 2°. La menthe frisée ou crêpue; 3°. la menthe à épi & à feuille étroite; 4°. la menthe aquatique ou le baume d'eau à feuille ronde; 5°. la menthe sauvage ou le menthastre; 6°. les especes de pouliot; la calament des marais, l'herbe du coq, &c.

Toutes les eſpeces de menthe ſont carminatives, hyſtériques, & arrêtent cependant les fleurs blanches, & le cours des regles immodérées; elles facilitent la digeſtion, arrêtent le vomiſſement & corrigent les vices de l'eſtomac : on préfere la menthe des jardins. Leur odeur tient du baume & du citron : elles ont une reſſemblance générale.

La *menthe friſée* porte auſſi le nom de *baume friſé ;* ſes feuilles ſont plus grandes que celles du baume des jardins, d'un verd noirâtre, plus gaudronnées & comme crêpues.

Cette plante a particuliérement la vertu de réſoudre le lait coagulé, & de faire paſſer le lait aux femmes, ſi on l'applique en cataplaſme ſur les mammelles. En Afrique, on en tire par diſtillation une huile limpide, peu colorée, qui, priſe à la doſe de huit gouttes dans de l'eau, excite ſinguliérement l'appétit vénérien : quand on porte une goutte de cette huile eſſentielle ſur la langue, il ſemble qu'on a d'abord la bouche emflammée; mais bientôt après l'on reſſent une fraîcheur ſinguliere, qui ſe diſtribue par-tout le corps, & qui produit à-peu-près l'effet que l'on reſſent quand l'on avale un morceau de ſucre imbibé d'æther acéteux : autant cette eſſence excite à l'amour, autant elle empêche la fécondité. L'huile eſſentielle de la menthe friſée de notre pays, ne paroît pas produire le même effet que celle de Guinée.

La *menthe à épi* & à *feuille étroite*, s'appelle auſſi la *mente romaine* ou de *Notre-Dame*. La poſition de ſes rameaux inférieurs, & celle des feuilles, eſt en forme de croix, par rapport aux ſupérieures. Le ſuc de cette plante bu dans du vinaigre, arrête le hoquet ; ſes feuilles trempées dans le lait, l'empêchent de ſe cailler dans l'eſtomac.

La *menthe aquatique* ou *baume d'eau* à feuilles rondes & rouges, porte des feuilles qui reſſemblent aſſez à celles de la menthe crêpue. On les applique ſur le front dans la douleur de tête, & on s'en ſert contre les piquures des guêpes & des mouches à miel.

La *menthe ſauvage* ou le *menthaſtre*, ou le *baume d'eau à feuille ridée*, a des fleurs ſemblables à celles du baume des jardins. M. de Tournefort aſſure que la ptiſanne de cette menthe eſt bonne pour les vapeurs : elle eſt encore excellente pour les vers.

On cultive dans la plûpart des jardins ces différentes ſortes de menthe qui croiſſent naturellement dans les environs de Paris.

MENUISIERES. Nom que les Payſans donnent aux *abeilles perce bois*. Voyez au mot ABEILLES.

MER, *Mare*. Eſt cet aſſemblage immenſe d'eaux ſalées qui environnent de tous côtés les Continents, & qui pénetrent en pluſieurs endroits dans l'intérieur des terres, tantôt par des ouvertures aſſez larges, tantôt par des détroits, ce qui forme de petites mers méditerranées, dont les unes participent immédiatement aux mouvements de flux & reflux, & dont les autres ſemblent n'avoir rien de commun avec la grande mer, que la continuité du fluide. L'eau de la mer eſt la plus abondamment répandue dans

le monde, voyez Abîme : elle eſt ordinairement peu limpide; étant vue en maſſe, elle paroît d'un bleu verdâtre fort léger; elle eſt d'une ſaveur âcre, amere, ſalée, d'une odeur marécageuſe & comme bitumineuſe, qui provoque quelquefois des nauſées.

L'eau marine eſt très peſante : ſa peſanteur ſpécifique eſt à l'égard des eaux ſimples, ce qu'eſt 73 à 70, c'eſt-à-dire, qu'un pied cube d'eau de la mer peſe 73 livres, tandis qu'un pareil volume d'eau de riviere ne peſe que 70 livres; c'eſt à cauſe de cet excès de peſanteur dûe aux parties de ſel marin, dont elle eſt chargée, qu'elle gèle difficilement, & qu'elle s'évapore à l'air moins promptement que les eaux douces; c'eſt encore par la même raiſon qu'un vaiſſeau prend une hauteur d'eau moins conſidérable dans la mer, que dans un fleuve.

Au reſte, l'eau des différentes mers, eſt plus ou moins chargée de ſel; les Navigateurs atteſtent, que dans la mer du Sud, ſous l'équateur, & dans les pays méridionaux, il y a plus de ſel en pleine mer, & que l'eau y eſt plus froide que vers les pays du Nord, & vers les pôles de la terre. La mer des côtes de Hollande contient un neuvieme de ſel; celles des côtes d'Eſpagne & de la Méditerranée, en portent bien davantage. En Suede, près de Carlſcroon, l'eau de la mer ne contient qu'un trentieme de ſel; plus loin, elle eſt ſi peu chargée de ſel, qu'elle gele en grandes maſſes : voilà pourquoi la mer du fond du Groënland ou du Spitzberg eſt preſque toute couverte de glace; ce qui l'a fait nommer *mer glaciale.* Voyez ce mot. La mer étant plus ſalée en certains endroits que dans d'autres, on en peut auſſi attribuer le phénomene à la différence de l'évaporation de ſes eaux. On ſait que dans la mer du Sud, dont les vagues ſont rapides & tumultueuſes, & ſur-tout entre les Tropiques, où le ſoleil agit perpendiculairement, l'évaporation eſt certainement plus forte que dans nos climats; auſſi la mer y eſt-elle plus ſalée. L'évaporation & la ſalure eſt peu conſidérable dans les mers du Nord, parceque le ſoleil eſt peu vertical & peu actif dans ces climats glacés; & il eſt de fait qu'il y pleut rarement, tandis que les pluies cauſées par l'évaporation des eaux des pays méridionaux, tombent abondamment & fréquemment dans la Zône Torride. Quant à la ſalure propre de la mer, elle eſt due à des bancs inépuiſables de ſel qui ſe trouvent, ſelon quelques-uns, dans le fond de cet élément, ou à des montagnes immenſes de ſel qui ſont répandues ſur la terre, & que les pluies qui ſe rendent à la mer, diſſolvent continuellement.

La couleur foncée qu'ont les eaux de la mer en certains endroits, n'eſt qu'une ſuite de la profondeur de cette maſſe d'eau qui abſorbe les rayons de la lumiere. L'eau de la *mer rouge* roule ſur un ſable rougeâtre; la *mer verte* des côtes d'Afrique, abonde en fucus & autres plantes marines verdâtres qui réfléchiſſent cette couleur. Lorſque le ſoleil ſe couche, la mer paroît ſouvent tout en feu en ſa ſuperficie, parceque la lumiere de cet aſtre eſt portée horiſontalement ſur tous les flots, qui la renvoient & la réfléchiſſent en cent façons, ce qui produit le plus bel éclat & les plus riches

couleurs. Si la mer eſt agitée, on voit alors ſuccéder le blanc à la couleur cendrée, le pourpre au blanc, puis le verd faire place au plus bel azur. Le Comte de Marſigli a obſervé que les flots ou vagues de la Méditerranée s'élevent pendant les tempêtes à environ huit pieds au deſſus de leur hauteur ordinaire; & l'on a éprouvé que ceux de la mer Baltique s'élevent encore plus haut.

On appelle la grande mer *Océan*, & on le diſtingue par rapport aux quatre points du monde, en *Océan Septentrional* ou *Glacial*, *Océan Occidental* ou *Atlantique*, *Océan Méridional* ou *Ethiopien*, *Océan Oriental* ou *Indien*.

On ſubdiviſe encore l'Océan en pluſieurs mers, qui portent les noms des pays dont elles baignent les côtes; c'eſt ainſi que l'Océan Septentrional comprend la mer d'Allemagne ou du Nord, une partie de la mer d'Angleterre, celle d'Ecoſſe, la mer de Dannemark, la mer Baltique, celle de Norwege, & la mer de Moſcovie. L'Océan Oriental comprend les mers de la Chine, des Indes, de l'Arabie & de l'Archipel. L'Océan Méridional comprend les mers de Zanguebar, des Caffres & de Congo : & l'Océan Occidental contient les mers de Guinée, du Cap verd, des Canaries, la mer Méditerranée, les mers d'Eſpagne, de France, & des Iſles Britanniques. La mer du nouveau Continent ſe diviſe en mer du Sud ou Pacifique, & en mer du Nord. Celle-ci comprend les mers du Canada, du Mexique, du Breſil, de Rio de la Plata & de la Magellanique; celle du Sud contient la mer du nouveau Mexique ou de Californie, celle du Pérou & du Chili. Il y a des mers qui n'ont point de communication viſible avec les autres mers; telle eſt la mer Caſpienne qui ſe voit en Aſie, entre la Tartarie, le Royaume de Perſe, la Georgie & la Moſcovie : on ſoupçonne cependant qu'elle a une communication ſouterraine avec le golfe de Perſe. Ses eaux ſont plus ſalées vers le milieu que vers les côtes. On donne le nom de *golfe* aux bras de mer qui s'avancent dans la terre, comme le golfe de Veniſe, qu'on nomme mer Adriatique, le golfe de Lépante de la Morée, le golfe d'Engia, & le golfe Arabique. Enfin on donne le nom de *Détroit* ou *Pas* à un canal entre deux terres par où deux mers ſe communiquent, comme le Détroit de Gibraltar & le pas de Calais. Ce qu'on appelle *baie de mer*, eſt un lieu le long de la côte, où il y a aſſez de fond pour s'y retirer, & ſe mettre à couvert de la tempête : l'on donne auſſi le nom de *baie* à un bras de mer qui ſe jette entre deux terres, & qui s'y termine en cul de ſac, par un enfoncement plus grand que celui de l'*ance*, & plus petit que celui du *golfe*. Le milieu intérieur d'une baie a plus d'étendue que ſon embouchure; telle eſt la *baie d'Hudſon* & la *baie de tous les Saints* en Amérique.

C'eſt par une ſuite de la dépendance des configurations du baſſin de la mer avec le prolongement & le giſſement des montagnes, que la profondeur à la côte eſt proportionnée à la hauteur de cette même côte; & que

ſi la plage eſt baſſe & le terrein plat, la profondeur eſt petite, tandis qu'un promontoire élevé s'abaiſſe ſous les flots par une pente rapide.

Nous avons dit que l'eau de la mer eſt la moins évaporable à l'air de toutes les eaux; cependant c'eſt de la vaſte étendue de l'Océan que s'élevent dans l'athmoſphere, ces vapeurs qui, étant condenſées, forment les nuages deſtinés à porter le rafraîchiſſement & la fertilité dans les pays les plus éloignés.

Les petits poiſſons ne viennent ſur les bords de la mer, que dans un tems calme; les gros poiſſons qui préſentent une plus grande maſſe à l'effort des eaux agitées, ſont ſouvent jettés involontairement ſur ſes parages. On croiroit, à voir la mer agitée & toute écumante, qu'elle va enſevelir les vaiſſeaux dans ſes vagues profondément entr'ouvertes, ou qu'elle va quitter ſon lit & inonder les terres; mais elle eſt ſujette à des loix qui, en la reſſerrant vers ſon milieu, la répriment auſſi du côté de la terre.

La mer préſente un autre phénomene bien digne d'admiration & de l'étude des Philoſophes : elle deſcend tous les jours de pluſieurs braſſes, & ſe retire à plus d'une demi-lieue de certaines côtes. Preſque tous les jours l'eau de l'Océan eſt entraînée pendant ſix heures de ſuite du Midi au Septentrion, & s'éleve tantôt plus, tantôt moins ſur les côtes; c'eſt ce qu'on appelle le *flux de la mer* : elle eſt environ quinze minutes dans la même hauteur; après quoi elle ſe retire, & continue ſix heures durant à s'abaiſſer. Ce retour des eaux du Nord au Midi, & de nos côtes vers la haute mer, eſt ce qu'on appelle le *reflux*. L'eau demeure auſſi environ quinze minutes dans ſon plus grand abaiſſement, après quoi le flux recommence vers les terres. Cette inaction de deux fois quinze minutes par vingt-quatre heures, fait que le flux de la mer ſuit le cours de la lune. On prétend que c'eſt la gravitation de cet aſtre qui opere ce phénomene ſur la mer; auſſi eſt-il vrai que l'on a pleine lune & grande marée le même jour. L'illuſtre Newton attribue cet effet à l'attraction que le ſoleil & la lune exercent ſur les eaux de l'Océan. C'eſt dans l'ouvrage de ce grand homme qu'il faut voir la démonſtration & l'explication des phénomenes innombrables que préſente ce point de phyſique. C'eſt auſſi dans l'Hiſtoire Naturelle de M. de Buffon (dans le volume de la Théorie de la terre), qu'il faut voir expliqué avec énergie le même phénomene du flux & reflux de la mer. On peut encore conſulter les ſavantes Recherches de MM. Euler, Maclaurin & Daniel Bernoulli, ſur les cauſes de ce beau phénomene, couronnées par l'*Académie Royale des Sciences de Paris*, en 1740. C'eſt à regret que nous ne pouvons ſuivre ici ces Auteurs; nous nous contenterons de dire que Newton a calculé que la force attractive du ſoleil pouvoit élever les eaux de la mer de deux pieds; que l'action de la lune pouvoit être évaluée à dix; & qu'ainſi les forces combinées de ces deux aſtres, avoient aſſez d'activité pour les faire monter au moins de douze. La plus grande hauteur des marées n'eſt que deux ou trois heures après que la lune a paſſé

au méridien. Les marées retardent tous les jours d'environ trois quarts d'heure, c'eſt-à-dire, de la même quantité dont la lune, par ſon mouvement propre d'Occident en Orient, arrive chaque jour plus tard au Méridien; elles ſont auſſi plus fortes ou plus foibles, ſelon que ce ſatellite eſt plus loin ou plus près de la terre. Elles augmentent à proportion que les cubes des diſtances diminuent; & ſi la lune ſe trouvoit à une diſtance de moitié moindre, le flux qu'elle occaſionneroit, ſeroit huit fois plus grand. Les marées ſont plus grandes dans le même mois aux environs de la nouvelle & de la pleine lune, que dans les quadratures. Elles ſont en général plus grandes en hiver qu'en été, aux tems des équinoxes, qu'aux tems des ſolſtices : ces fortes marées précedent l'équinoxe du printems, & ſuccedent à celui de l'automne. Les bancs de ſable, les détroits, les golfes, la profondeur & la largeur des mers, les vents, les courants irréguliers, en un mot, les inégalités des côtes, la poſition des terres, &c. peuvent occaſionner dans les marées, des variations qui ne ſont ſoumiſes ni à l'action du ſoleil, ni à celle de la lune. Les lieux ſitués au méridien, n'éprouvent point le flux qui dépend du paſſage de la lune au méridien, mais celui qui eſt occaſionné par la révolution périodique de cette planete.

Les Marins & les habitants des côtes maritimes donnent le nom de *marée* à ces mouvements de *flux* & *reflux* : ils nomment *morte eau* le tems où la marée eſt ſtationnaire, c'eſt-à-dire, qu'elle monte le moins & s'abaiſſe le moins.

Peu de perſonnes ſont encore d'accord ſur le méchaniſme qui opere ſi conſtamment ces alternatives régulieres du flux & reflux, ainſi que ces *rats de marée*. Seroit-ce une ſorte de tempête à laquelle le vent n'auroit aucune part? ou ne ſeroit-ce pas plutôt la ſuite d'une tempête qui a regné ailleurs? Les rats de marée ſont des eſpeces de *lames houleuſes* qui ſe font ſentir avec violence aux Iſles, & ſeulement près des rivages ou des côtes: c'eſt alors que les vaiſſeaux qui ſont en rade ſont ſubmergés, & les malheureux qui ſont à bord ſont auſſi abandonnés à ces vagues impétueuſes.

On ne connoît guere mieux ce que l'on appelle les *courants* de la mer, ces torrents ſecrets qui entraînent trop fréquemment les vaiſſeaux, & dont les effets ſont ſouvent funeſtes. L'Auteur des *Réflexions ſur la cauſe générale des vents* (imprimées à Paris en 1746), paroît porté à croire que les *courants* conſidérables peuvent être attribués à l'action du ſoleil & de la lune : il ajoute qu'on pourroit expliquer par le plus ou moins de hauteur des eaux, & par la diſpoſition des côtes, les différents *courants* reglés & conſtants que les Navigateurs obſervent; & que les oſcillations horiſontales de la pleine mer dans le flux & reflux pourroient être l'effet de pluſieurs *courants* contraires. C'eſt ſur-tout aux inégalités du fond de la mer, que M. de Buffon attribue les *courants*, leſquels varient à l'infini dans leurs vîteſſes & dans leur direction, dans leur force, leur largeur, leur étendue: ceux qui ſont produits par les vents changent de direction avec les vents. C'eſt encore à l'action des *courants*, que M. de Buffon attribue la cauſe

des angles correſpondants des montagnes. M. Mead, Anglois, vient de publier que la cauſe du phénomene dont il s'agit dépend d'un mouvement de la mer, tendant de l'équateur aux pôles, ou au moins le long des côtes. Son ſyſtême eſt fondé ſur l'opinion où il eſt, que le Máleſtron & autres gouffres de l'Océan ſeptentrional, ſont des embouchures de canaux intérieurs qui communiquent à des endroits placés ſous l'équateur : cependant par la relation que l'Evêque Pontoppidan donne du Maleſtron (dans ſon *Hiſtoire Natur. de la Norwege*), il y a lieu de croire que ce gouffre ou abyſme n'eſt pas un paſſage ſouterrain. Les principaux *courants*, les plus larges & les plus rapides, ſont 1°. près de la Guinée, depuis le Cap Verd juſqu'à la baie de Fernandopo, d'Occident en Orient, faiſant faire aux vaiſſeaux 150 lieues en deux jours. 2°. Auprès de Sumatra, du Midi vers le Nord. 3°. Entre l'Iſle de Java & la Terre de Magellan. 4°. Entre le Cap de Bonne-Eſpérance & l'Iſle de Madagaſcar. 5°. Entre la Terre de Natal & le même Cap. 6°. Sur la côte du Pérou dans la mer du Sud, du Midi au Nord. 7°. Dans la mer voiſine des Maldives, pendant ſix mois d'Orient en Occident, & pendant ſix autres mois en ſens contraire. Les courants ſont ſi violents ſous l'équateur, qu'ils portent les vaiſſeaux très promptement d'Afrique en Amérique : mais auſſi ils les empêchent abſolument de revenir par ce même chemin ; de ſorte que les vaiſſeaux pour retourner en Europe, ſont forcés d'aller chercher le cinquantieme degré de latitude.

L'obſervation & la connoiſſance des *courants* eſt un des points principaux de l'art de naviger ; mais ce qui rend leur détermination ſi difficile, c'eſt la difficulté de trouver un point fixe en pleine mer. L'Académie Royale des Sciences avoit propoſé ce ſujet pour le prix de l'année 1751 ; mais les méthodes propoſées par les Auteurs ont encore laiſſé beaucoup à déſirer : qu'il nous ſoit permis d'ajouter quelques obſervations importantes ſur la théorie des *courants*.

M. Méad paroît convaincu, qu'abſtraction faite des mouvements que cauſent à la mer les vents & les marées, ce fluide n'eſt pas dans un état de repos, & que conſéquemment la terre n'eſt pas par-tout d'une denſité uniforme, comme le ſuppoſe le Chevalier Newton ; mais que les *courants* du golfe de Floride, ainſi que ceux de la côte du Breſil & ceux qui ſur la côte du Sud tendent au Nord, ſont des courants de circulation entretenus par les denſités différentes de la terre, & par ſon mouvement de rotation ſur ſon axe. M. Waitz, dans ſa Diſſertation ſur la cauſe pourquoi l'eau de la mer Atlantique paſſe toujours dans la mer Méditerranée par le détroit de Gibraltar, prétend que deux *courants* dont la direction eſt oppoſée, coulent par ce détroit ; le *courant* ſupérieur paſſe conſtamment dans la mer Méditerranée, & l'inférieur ſort toujours de cette même mer, & ſe dégorge dans l'Océan. M. Halley a toujours regardé comme fort vraiſemblables ces *ſous-courants* marins, ainſi que les courants qui ſe font à la ſurface. Toutes ſes opinions ſont appuyées d'obſervations : nous ne rapporterons qu'une expérience faite dans la mer Baltique, qui confirme le

ſentiment de ces Auteurs. Un habile Marin étant dans une des frégates du Roi, ce vaiſſeau fut tout d'un coup porté au milieu d'un courant & pouſſé par les eaux avec beaucoup de violence. Auſſi-tôt on deſcendit dans la mer une corbeille où on mit un gros boulet de canon; la corbeille étant deſcendue à une certaine profondeur, le mouvement du vaiſſeau fut arrêté : mais quand elle fut deſcendue plus bas, le vaiſſeau fut porté contre le vent, & dans une direction contraire à celle du *courant* ſupérieur, qui n'avoit qu'environ quatre ou cinq braſſes de profondeur. M. Halley ajoute que plus on deſcendoit la corbeille, plus on trouvoit que le courant intérieur étoit fort. Par ce principe il eſt aiſé d'expliquer, comment il ſe peut faire qu'au détroit de Gibraltar, dont la largeur n'eſt que d'environ vingt milles, il paſſe une ſi grande quantité d'eau de la mer Atlantique dans la Méditerranée, par le moyen des courants, qui y pouſſent preſque toujours les vaiſſeaux à l'Eſt.

Quoi qu'il en ſoit, les grandes marées nous procurent des avantages très certains; elles repouſſent l'eau des fleuves, la font remonter bien avant dans les terres, & en rendent le lit aſſez profond pour qu'un vaiſſeau puiſſe arriver aux ports des grandes Villes. Les navires attendent ces crues d'eau ſi commodes, ils en profitent pour arriver ou pour ſortir de la rade, ſans toucher le fond, & ſans courir le riſque de s'enſabler. Nous donnerons au mot Sel marin, l'art de retirer le ſel de la mer, ou des fontaines ſalées, ou marais ſalans. Il ſeroit à deſirer qu'on eût auſſi l'art de deſſaler par des voies commodes & non diſpendieuſes, l'eau de la mer, au point de la rendre potable. Quelle réſſource ne ſeroit-ce pas pour les vaiſſeaux qui entreprennent de longs voyages! M. Deſlandes a prétendu que ſi l'on forme avec de la cire vierge des vaſes, & qu'on les rempliſſe d'eau de mer, cette eau filtrée à travers la cire, ſera deſſalée par ce moyen. Le célebre Halles a beaucoup travaillé ſur cette matiere, mais bien différemment : on voit ſes recherches dans un de ſes ouvrages. L'Angleterre, pour manifeſter à tout l'Univers la reconnoiſſance d'un ſi grand bienfait, a érigé à ce même Halles, mort en 1761, âgé de quatre-vingt-ſept ans, à Weſtminſter, un ſuperbe mauſolée parmi les tombeaux de ſes Rois. Pluſieurs autres perſonnes ſe ſont ſervis, dans les mêmes vues, de la poudre à canon, des cendres de bois, de la craie, de la chaux, de la pierre à cautere, &c. Mais de tous ces moyens, le ſeul par lequel on puiſſe parvenir à la deſſaler & la rendre potable & ſaine, c'eſt la voie de la diſtillation. Un célebre Médecin de la Faculté de Paris (M. Poiſſonnier) s'eſt occupé auſſi à travailler ſur cet objet, par ordre du Gouvernement. *Voyez la Gazette de France, n°. 55, année 1764.*

A ce détail nous ajouterons une ſingularité rapportée par Linſchot, que dans la mer rouge, près de l'Iſle de Bareyn, des Plongeurs puiſent de l'eau douce à la profondeur de quatre à cinq braſſes; de même, dit Gemelli, Tom. II, pag. 453, aux environs de l'Iſle de Baharan dans le golfe Perſique, on prend de l'eau douce au fond. Les hommes ſe plongent avec des

vafes bouchés, & les débouchent au fond; & lorfqu'ils font remontés, ils ont de l'eau douce. Il y a encore beaucoup d'autres endroits, où il y a fous la mer des fontaines d'eau douce. Le fond de la mer laiffé à fec près de Naples, lors des éruptions du Véfuve, fit voir une infinité de ces petites fources jailliffantes.

MER GLACIAL. On appelle ainfi cette partie de l'Océan feptentrional, entre le Groënland à l'Oueft, & le Cap glacé à l'Eft. Il y a long tems que les Anglois & les Hollandois cherchent, peut-être vainement, un paffage par cette mer pour aller à la Chine & au Japon : cependant la Nation Angloife n'a point encore abandonné ce projet; mais la quantité de montagnes de glace qu'on rencontre prefqu'en tout tems dans cette mer, met au fuccès d'une fi grande entreprife, des obftacles difficiles à vaincre.

Plufieurs Anciens n'ont pas cru que la mer pût fe geler; cependant la mer Baltique & la mer blanche fe gelent prefque tous les ans, & les mers plus feptentrionales fe gelent tous les hivers. On fait que le Zuyderzée fe gele fouvent en Hollande, mais on fait auffi que l'eau falée fe gele plus difficilement que l'eau pure, parcequ'il faut pour la glacer un froid fupérieur au degré de la congellation, & qui excede d'autant plus ce degré, que l'eau eft plus chargée de fels. La glace d'eau falée eft moins dure que la glace ordinaire; elle eft plus chargée de fel au centre qu'à l'extérieur : ce milieu même trop chargé de fel, ou ne fe gele point, ou ne prend que peu de confiftance.

Les fleuves du Nord tranfportent dans les mers une prodigieufe quantité de glaçons, qui venant à s'accumuler, forment ces maffes énormes de glace, fi funeftes aux Navigateurs. Un des endroits de la mer glaciale, où elles font les plus abondantes, eft le Détroit de Waigat, qui eft gelé en entier pendant la plus grande partie de l'année : ces glaces font formées des glaçons que le fleuve Oby tranfporte prefque continuellement. Elles s'attachent le long des côtes, & s'élevent à une hauteur confidérable des deux côtés du Détroit : le milieu du Détroit eft l'endroit qui gele le dernier, & où la glace eft la moins élevée. Les vaiffeaux qui vont au Spitzberg pour la pêche de la baleine, y arrivent au mois de Juillet & en partent le 15 d'Août : croiroit-on que dans cette faifon ils rencontrent quelquefois plus de quatre cents morceaux prodigieux de glaces épaiffes de foixante, foixante & dix & quatre-vingts braffes qui fe font détachés des côtes de glace, & qui voyagent dans la haute mer : il y a des endroits où il femble que la mer foit glacée jufqu'au fond; ces glaces qui font élevées au-deffus du niveau de la mer, font claires & luifantes comme du verre.

Tous les Navigateurs atteftent qu'il y a auffi beaucoup de glaces dans les mers du Nord, de l'Amérique, &c. Robert Lad nous affure que les montagnes de Frifland font entierement couvertes de neige, & toutes les côtes, de glace, comme d'un boulevard qui ne permet pas d'en approcher. On trouve dans cette mer des Ifles de glace douce de plus d'une demi-lieue de tour, dont la fuperficie au-deffus de l'eau, furpaffe l'extrémité des mâts

mâts des plus gros navires, & qui ont soixante & dix ou quatre-vingts brasses de profondeur dans la mer. Ces Isles ou montagnes de glace sont si mobiles, que dans les tems orageux, elles suivent la course d'un vaisseau. Lorsque ces masses énormes de glace viennent à se rompre ou à se disjoindre des *glaces côtieres*, alors il s'excite un bruit si terrible, qu'il n'est pas possible de l'exprimer. Si l'on trouve beaucoup de bancs de glaces dans la nouvelle Zemble, il n'est pas rare d'en rencontrer près de la Terre de feu: Wafer dit y avoir vu quelques-unes de ces Isles de glace flottante, dont quelques-unes lui paroissoient avoir une à deux lieues de long, & la plus grosse de toutes lui parut avoir quatre ou cinq cents pieds de haut.

Nous avons dit ci-dessus, que depuis long-tems l'on ne cesse de chercher un passage aux Indes par les mers du Nord; mais dans la crainte d'un trop grand froid si on s'approchoit trop du pôle, on ne s'est pas assez éloigné des terres, & on a trouvé les mers fermées par les glaces. Cependant il paroît vraisemblable qu'il y a moins de glace en pleine mer, que près des côtes où les fleuves se déchargent avec leurs glaces: d'ailleurs on sait que quelques Hollandois s'étant fort approchés du pôle, y avoient trouvé une mer ouverte & tranquille, & un air tempéré; ce qui n'est peut-être pas impossible en été, à cause de la présence continuelle du soleil au pôle boréal pendant six mois. *Voyez* les articles GLACE, GLACIER, FROID, GELÉE. Nous le répétons; ce n'est que vers les côtes dans les parages tranquilles, dans les golfes ou détroits des zones glaciales, & dans tous les endroits où les fleuves versent une grande quantité d'eau douce & de glaçons, que la mer gele, & les glaces continues ne s'étendent pas à une vingtaine de lieues des côtes.

MER LUMINEUSE. C'est un phénomene des plus riches, & commun dans certaines mers. La proue du navire qui vogue sur les eaux, les fait bouillonner, & semble, pendant la nuit, les mettre en feu: le vaisseau vogue dans un cercle lumineux, d'où s'échappe dans le sillage un long trait de lumiere. La mer est beaucoup plus lumineuse aux environs des Isles Maldives & de la côte de Malabar, que dans tout autre endroit de l'Océan: aussi M. Godeheu se trouvant sur ces mers, en profita-t-il pour observer la véritable cause de cet éclat lumineux, ainsi qu'il l'a détaillé dans un mémoire imprimé dans le troisieme tome de ceux qui ont été présentés à l'Académie. La mer, dont la surface étoit foiblement agitée, lui parut couverte de petites étoiles; chaque lame qui se brisoit, répandoit une lumiere très vive, & semblable pour la couleur à celle d'une étoffe d'argent électrisée dans l'obscurité; le sillage du vaisseau étoit d'un blanc vif & lumineux parsemé de points brillants & azurés.

Il a appris, par des observations réitérées, que la mer, dans les endroits où elle étoit la plus lumineuse, étoit parsemée de petits animaux vivants, non-seulement lumineux, mais qui laissoient échapper de leur corps une liqueur huileuse qui surnageoit l'eau de la mer, & qui répandoit cette lumiere vive & azurée. Ces animaux ne sont visibles qu'à l'aide d'une forte

loupe ; & la liqueur qu'ils répandent, reſte ſur le filtre par lequel on paſſe l'eau de la mer, qui demeure par-là privée de toute lumiere. Cette obſervation rentre dans le ſentiment de MM. Viannelli & Nollet, qui attribuoient cette lumiere à des inſectes lumineux : elle n'eſt point contraire non plus à celui de M. le Roi, imprimé dans le même volume, qui attribuoit cette lumiere à une matiere phoſphorique, que l'air, ou même d'autres liqueurs, peuvent mettre en jeu. Les huiles de pluſieurs poiſſons, telles que de la *bonite*, par exemple, paroiſſent avoir la propriété d'être lumineuſes, ſur-tout lorſqu'on les agite. *Voyez* VER LUISANT & SCOLOPENDRE MARINE.

J'ajouterai à ces exemples & citations, le phénomene que j'obſervai le 19 Juillet 1762, étant au port de Cettes en Languedoc. Il fit ce jour-là une chaleur exceſſive. J'avois, depuis long-tems, formé le projet de faire quelques obſervations ſur la plus ou moins grande facilité de nager dans la mer ou dans l'eau douce, & de découvrir ſi l'eau qui touche au ſol de la mer, eſt plus fraîche que la ſuperficie de cet élément. Inſtruit d'ailleurs que la mer Méditerranée offroit dans pluſieurs de ſes parages, toutes les nuits & dans preſque tous les tems, le même ſpectacle lumineux qu'on voit aux Indes, dans nos Iſles & ſur les côtes d'Afrique, j'engageai M. Ortez, Eſpagnol, alors mon compagnon de voyage, à faire ces obſervations en commun. Nous fûmes au rivage ſur les dix heures du ſoir ; puis étant déshabillés, on ſe mit à l'eau juſqu'au col : on eſſaya de plonger entierement ; enſuite on ſonda, avec la jambe & les bras, laquelle des deux ſurfaces étoit plus tempérée ; & l'on reconnut ſenſiblement qu'autant la ſuperficie de la mer étoit froide, autant le fond en étoit chaud. Notre principale obſervation ſe porta auſſi-tôt ſur un autre phénomene que voici : toutes les lames d'eau nous ſembloient étinceler à meſure que nous les briſions en nageant. Je frottai mes mains & mes cuiſſes hors de l'eau, & j'en tirai auſſi des eſpeces d'étincelles : j'agitai fortement les cheveux de M. Ortez, qui parurent auſſi-tôt comme autant de vergettes lumineuſes. Je fis déshabiller mon domeſtique, & lui dis de ſe frotter auſſi, avant de ſe baigner dans la mer ; mais il ne put produire ſur lui le même effet qu'il remarquoit ſur moi. Je m'aviſai de le tirer par le bras ; quelle fut notre ſurpriſe, notre admiration, lorſque je vis l'image de ma main entierement tracée ſur ce bras, comme ſi c'eût été un crayon phoſphorique qui l'eût imprimée : enfin il ſe mit à l'eau, & je le fis nager pour l'examiner à mon aiſe ; l'on auroit dit d'un homme de feu qui ſe débattoit dans l'eau : nous prîmes du ſable & des *fucus* dans le fond de la mer, & en frottant ces corps, ils parurent également chargés de particules phoſphoriques. Bientôt la mer nous parut plus lumineuſe encore ; on auroit pu dire, au premier coup d'œil, que les étoiles fixes réfléchiſſoient leurs brillantes images dans cet élément. Pénétré d'une curioſité extrême d'examiner plus attentivement la cauſe & les objets ſcintillants, regrettant de n'avoir point un vaſe pour le remplir d'eau marine, je pris un autre parti : je plongeai un mou-

choir blanc dans l'eau, & le retirai tout couvert, comme de petites étoiles ou de points brillants & azurés, qui sembloient s'écraser, s'étendre par le frottement, & former des plaques lumineuses. De retour au logis, je me fis apporter une bougie allumée, mais je ne pus distinguer sur ce mouchoir que des corpuscules, dont l'extrême petitesse & l'affoiblissement phosphorique les déroba peu-à-peu à mes yeux. Le lendemain, de grand matin, je fus tremper dans la mer un second mouchoir, que je repliai bien soigneusement; & quand le jour fut favorable, je pris ma loupe (un microscope m'eut été plus utile), & je crus reconnoître sur la toile du mouchoir, des atômes informes, immobiles & bleuâtres : je descendis dans la cave pour éprouver s'ils ne reluiroient pas mieux qu'au jour; mais tout le beau phénomene étoit détruit. Ainsi j'attribue l'effet d'un tel spectacle, tantôt à des feux phosphoriques, & tantôt à des insectes marins. Nous disons que le corps lumineux s'affoiblit & cesse de remuer dès qu'il est sorti de l'eau; de même que si l'on enferme de l'eau de la mer, pendant vingt-quatre heures, dans une bouteille, l'eau commence à se corrompre & ne jette plus d'étincelles. *Voyez* à la fin de l'article VER LUISANT.

MER MORTE. *Voyez* ASPHALTIDE.

MER NOIRE ou MER TERRIBLE. Nom donné au Pont-Euxin qui communique avec la Méditerranée. Ses tempêtes sont plus furieuses, plus dangereuses que celles d'aucune autre mer, parceque ses eaux sont renfermées de tous côtés, & que les vagues attaquent en tous sens les vaisseaux. L'eau de cette mer, où l'on ne trouve aucuns bons ports, est si peu salée, qu'elle se gele presque entierement en hiver. Son limon est une fange assez noirâtre.

MER ROUGE & MER VERTE. *Voyez* à l'article MER.

MERCURE. *Voyez* au mot PLANETE.

MERCURE ou VIF ARGENT, *Mercurius aut Hydrargyrus*. Est une substance métallique, particuliere, sans tenacité ni consistance, froide au toucher; mais habituellement fluide & coulante comme du plomb tenu en fusion. Le vif-argent se divise au moindre effort en un grand nombre de particules sphériques. Lorsqu'il est pur, il coule sans faire de traînée sur le papier. Sa couleur est blanche, brillante, argentine; il est entierement opaque, & réfléchit les objets comme une glace. Le mercure purifié est, après l'or & la platine, le plus pesant des métaux & des demi-métaux : il pese quatorze fois plus que l'eau, & huit cents quarante fois plus que l'air. Un volume d'argent-vif, mis dans un vase, peut supporter un volume de fer plus considérable d'un tiers, sans qu'il s'y précipite. Un pied cube de mercure pese neuf cents quarante-sept livres. *Voyez* la pesanteur spécifique des métaux, au mot MÉTAUX.

Le vif-argent est une substance métallique particuliere : ce n'est point un métal, puisqu'il est volatil, qu'il se dissipe dans le feu, même au dégré de l'eau bouillante, & qu'il manque de fixité & de ductilité. MM. Grischow & Braun, Académiciens de S. Petersbourg, ne sont parvenus en

1760, à fixer le mercure au point de le rendre malléable & de la consistance du plomb, qu'en employant un froid artificiel de cent quatre-vingt-six dégrés & deux tiers (selon la division de Réaumur). Le mercure n'est point un demi-métal en ce qu'il n'est point combustible. Doit-il être regardé comme une substance métallique seule de son espece; ou seroit-il un monstre dans l'ordre des demi-métaux, comme l'est la platine dans l'ordre des métaux?

Le mercure s'amalgame avec presque tous les métaux & demi-métaux qu'il ronge: l'or & l'argent sont les substances sur lesquelles il produit ce phénomene par excellence, &c.

Le vif-argent se trouve dans ses mines propres & particulieres, en Italie, en Hongrie, dans le Frioul, à Idria en Carniole, à Almaden en Espagne, en Chine & à Chalatiri dans le Potosi. La mine la plus fameuse qui soit dans l'Amérique méridionale, est auprès de Guancavelica au Pérou dans l'Audience de Lima, à soixante lieues de Pisco: c'est de cette grande miniere qu'on retire le mercure propre à la purification & exploitation de l'or & de l'argent de ces contrées. Cette mine est creusée dans une montagne fort vaste; & les seules dépenses qu'on a faites en bois pour la soutenir, sont immenses. On trouve dans cette mine des places, des rues, & une chapelle où on célebre la messe les jours de fêtes: on y est éclairé par un grand nombre de chandelles allumées pendant qu'on y travaille. Les particuliers y font travailler à leurs frais, & sont obligés, sous les plus grandes peines, de remettre au Roi d'Espagne tout le mercure qu'ils en tirent. On le leur paie à un certain prix fixé; &, lorsqu'on en a tiré une quantité suffisante, l'entrée de la mine est fermée, & personne n'en peut avoir que de celui des magasins. On tire communément tous les ans des mines de Guancavelica, pour un million de livres de vif-argent, qu'on transporte par terre à Lima, puis à Arica, & de-là à Potosi. On a observé que quand le mercure se rencontre sous sa forme fluide, alors il est dispersé dans des drusens: s'il est intercepté dans de la pierre, il forme des filons inclinés, & plonge trés profondément en terre: on en a tiré à plus de neuf cents pieds de profondeur.

On donne le nom de *mercure vierge* au vif-argent fluide, coulant, sans mélange, que l'on trouve dans des matrices terreuses ou pierreuses, mais dont on peut le séparer par le moyen d'un ruisseau d'eau courante, ou par des cribles, ou des égouttoirs faits exprès, ou par le feu. Il est souvent difficile de le retirer tout fluide des entrailles de la terre, car il s'infiltre facilement & en peu de tems dans des fentes terreuses & pierreuses, ensorte qu'on le perd souvent de vue, quand on croit être en état de l'obtenir entierement. Tous les Auteurs disent que les Indiens & tous ceux qui travaillent à retirer ce minéral fluide de ses mines, ne vivent pas long-tems, & qu'ils sont bientôt paralytiques de tous leurs membres, & meurent tous hectiques. On en attribue la cause aux vapeurs mercurielles qui affectent le genre nerveux: heureusement que l'on ne condamne aujourd'hui aux travaux de ces sortes de mines, que des criminels.

L'on appelle *mercure minéralisé* celui qui est tellement atténué, divisé & dispersé, soit dans le quartz, soit dans le schiste, &c. qu'on a de la peine à l'y reconnoître sans le secours de la loupe, & sur-tout celui qui s'est combiné avec le soufre, avec lequel il forme une masse rouge, nommée *cinabre*. Voyez ce mot. On donne à cette sorte de vif-argent le nom de *mine de mercure rouge*.

Le Naturaliste qui voyage, & qui aura de forts soupçons qu'il doit exister dans tel ou tel lieu une mine de mercure, a une expérience facile pour s'en assurer; il suffira de faire rougir une brique qu'on couvrira d'une demi-ligne d'épaisseur de limaille d'acier ou de pierre de chaux calcinée, on posera la prétendue mine de mercure sur cette limaille, & on couvrira le tout d'un verre à boire renversé. Dès que la mine aura reçu une chaleur suffisante, le mercure, s'il y en a, s'élevera & s'attachera au verre en vapeurs blanchâtres qui se condenseront bientôt en gouttelettes.

C'est par le moyen du mercure que l'on met les glaces au tain, qu'on applique l'or sur le cuivre, & que l'on traite certaines mines d'or & d'argent. Le vif-argent sert encore à faire des thermometres & le cinabre factice ou le vermillon si utile en peinture. On l'emploie en Médecine pour purifier la masse du sang & pour guérir les personnes attaquées du mal vénérien. Quelques personnes font passer le mercure à travers une peau de chamois, pour reconnoître s'il n'est pas altéré : quoiqu'allié au plomb ou au bismuth, ou à l'étain, il y passe également; mais il fait alors une traînée quand on en verse sur un plan incliné.

On nous envoie le mercure par la voie de Hollande & de Marseille, dans des sacs nommés *bouillons*, du poids de cent soixante à cent quatre-vingts livres chacun. Ces bouillons sont faits de cuirs doubles de mouton, liés & enfermés dans des barils de bois, dont les interstices sont remplis de son & de scieures de bois, ou de paille hachée menu. *Voyez notre Minéralogie pour la maniere d'exploiter & de purifier le mercure, tom. II, pag. 80; ainsi que pour la réduction du cinabre.*

MERCURIALE, *Mercurialis*. Plante dont on distingue plusieurs especes : nous décrirons ici les plus communes, & en même tems les plus usitées.

La Mercuriale male ou Foirole, ou Vignoble, ou Vignette, *Mercurialis mas*, est une plante qui croît par-tout le long des haies, des chemins; dans les cimetieres, dans les jardins potagers, les vignobles & autres lieux humides & ombrageux. Sa racine est tendre, fibreuse & annuelle : elle pousse des tiges hautes d'un pied, anguleuses, genouillées, lisses & rameuses : ses feuilles ressemblent assez à celles de la pariétaire, elles sont oblongues, pointues, verdâtres, dentelées en leurs bords, d'une saveur nitreuse ammoniacale nauséabonde. Il sort de leurs aisselles des pédicules courts & menus, auxquels sont attachés des fruits à deux capsules, en forme de testicules, rudes & velues, contenant chacune une semence arrondie.

La Mercuriale femelle ou a épi, *Mercurialis fœmina*, ne differe de la précédente, que par ses fleurs qui sont ramassées en épi, & qui ne sont suivies d'aucun fruit ni semence. Ainsi on devroit changer les noms de ces deux especes de mercuriales; car celle en epi, qui porte des fleurs à plusieurs étamines, soutenues par un calice à trois ou quatre feuilles, est précisément la fécondante, c'est-à-dire, la *mercuriale mâle*; & celle qui porte la graine, est la *mercuriale femelle* : on voit par-là combien étoit fausse l'idée de quelques anciens, qui croyoient que la mercuriale, qu'ils appelloient *mâle*, étoit propre à faire engendrer des garçons; & que celle qu'ils appelloient *femelle*, étoit propre à faire engendrer des filles.

Les fleurs de la mercuriale paroissent au printems, & la plante périt ordinairement pendant l'hiver. La mercuriale est une des cinq plantes émollientes : elle convient dans l'hydropisie, les pâles couleurs, les rétentions d'urine, pour pousser les vuidanges. La mercuriale proprement dite, & celle des montagnes, séchée entre deux papiers gris, en certains tems, prend une couleur bleue, qui semble indiquer qu'on en pourroit tirer une teinture. L'espece velue de Montpellier, appellée *Phyllon* par les Grecs, séchée de même, prend une couleur vineuse à ses sommités.

MERCURIALE SAUVAGE ou DE MONTAGNE, ou CHOU DE CHIEN, *Cynocrambe vulgaris*. Est une autre espece de mercuriale, qu'on distingue encore en mâle & femelle.

La Mercuriale male sauvage, *Mercurialis canina mas*, a des tiges longues d'un pied, creuses, rampantes, nouées, sans rameaux, purpurines du côté de la terre. Ses feuilles sont lanugineuses & semblables à celles de la mercuriale précédente. Il sort des aisselles des feuilles, des pédicules, qui portent de petites fleurs à plusieurs étamines, soutenues par un calice à trois feuilles de couleur herbeuse. Ces fleurs ne laissent rien après elles. Lemeri dit que les fruits naissent sur des pieds qui ne fleurissent pas : ils sont assez semblables à ceux de la précédente espece.

La Mercuriale femelle sauvage; *Mercurialis canina fœmina*, differe de celle qu'on appelle mâle, par les mêmes propriétés que nous avons exposées en parlant de la mercuriale ordinaire.

La mercuriale sauvage produit des effets aussi dangereux que ceux du *ricin*, appellé *palme de christ*. Voyez ce mot.

MERDE. *Voyez* Excrément.

MERDE DE CORMARIN ou ÉCUME DE MER. Des Auteurs ont donné ces noms à une substance poreuse & dure, qui se trouve sur les rivages de certaines mers. Dioscoride en a décrit cinq especes, dont Lemery fait mention au mot *alcionium* : mais c'est un corps produit par le travail de certains insectes ou *polypes de mer*. Voyez ce mot, & celui d'Alcionium.

MERE D'EAU. *Voyez* Coral.

MERE ou MATRICE D'ÉMERAUDE. *Voyez* Prase, & le mot Émeraude.

MERE DE GIROFLES, *Antophylli.* Voyez au mot GIROFLES.

MERE DE PERLES. *Voyez* au mot NACRE DE PERLES.

MERE DE TURQUOISE. *Voyez* au mot TURQUOISE.

MÉRIS ou MAITRE. *Voyez* EVERTZEN.

MERISIER. *Voyez* à l'article CERISIER.

MERLAN, *Merlangius.* C'eſt un poiſſon de l'Océan, long d'un pied, quelquefois davantage, & qui, eu égard à ſa grandeur, eſt menu, ſurtout vers la queue, car il eſt plus gros vers la tête. Cet animal, ſi connu dans nos poiſſonneries, a la tête & le corps applatis ſur les côtés, mais le devant de la tête plus plat en deſſus quand la bouche eſt fermée; le dos convexe, l'anus fort voiſin de la tête : tout le corps eſt d'une couleur blanche argentée, mais le dos eſt plus foncé ou griſâtre; les écailles ſont petites, arrondies & blanches; la mâchoire ſupérieure avance au-delà de l'inférieure, de ſorte que quand la bouche eſt fermée, les dents ſupérieures outre-paſſent la mâchoire inférieure. Il y a encore d'autres rangs de dents inégales, placées intérieurement à la mâchoire ſupérieure : le palais eſt tapiſſé de quelques oſſelets, les uns ronds, les autres dentelés. On trouve dans l'endroit le plus ample & le plus épais de ſa tête, proche de la cervelle, deux petits os, allongés, blancs, aſſez minces : les yeux ſont grands, ſitués aux côtés de la tête, couverts d'une membrane lâche & tranſparente, dont l'iris eſt de couleur argentée, & la prunelle grande, bleuâtre. La membrane des ouies eſt compoſée, de chaque côté, de ſept arrêtes : la mâchoire inférieure n'a point de barbillons, mais elle eſt tiquetée de neuf points au moins de chaque côté. La ligne latérale de ce poiſſon eſt noirâtre, & approche beaucoup plus du dos que du ventre; on remarque auſſi une tache noirâtre à la naiſſance des nageoires pectorales qui ſont griſes : les nageoires du ventre ſont blanches & ſituées plus en devant que celles de la poitrine. Il y a trois nageoires ſur le dos, deux près de l'anus : la queue eſt égale & noirâtre à ſon extrémité. Le merlan a cinquante-quatre vertebres.

Ce poiſſon ſe prend fréquemment dans la Manche & dans toute la mer Baltique : chaſſé de la haute mer par nombre d'ennemis redoutables, qui cherchent à le dévorer, il approche ſouvent en foule des côtes, où il tombe dans les filets des Pêcheurs. En lui ouvrant l'eſtomac on reconnoît qu'il ſe nourrit d'anchois, de chevrettes & de goujons de mer, & d'autres petits poiſſons qu'il avale tout entiers, car ſes dents ne lui ſervent point à hacher ſa proie par morceaux, mais à la retenir.

Les Auteurs de la *ſuite de la Matiere Médicale*, diſent qu'il y a des merlans qui ſont de véritables hermaphrodites, comme il s'en trouve quelquefois parmi les carpes & les brochets; car l'on voit diſtinctement dans leur intérieur, les œufs d'un côté & la laite de l'autre.

Willughby dit qu'en quelques lieux d'Angleterre on fait ſécher ce poiſſon après l'avoir vuidé, & on le ſale : étant ainſi préparé, il fournit une nourriture très agréable & propre pour les perſonnes délicates. Le

même Auteur dit encore que les Allemans, les Polonnois & les Flamans se servent de la racine de *curcuma* ou *terra merita*, pour assaisonner ce poisson, & lui donner de la saveur & une couleur jaune.

La chair du merlan est friable, molle, tendre, légere, & meilleure rôtie que bouillie. Il y a peu de poissons aussi sains que celui-ci : sa chair ne contient presque point de sucs visqueux, elle ne charge point l'estomac, elle nourrit, & est de bon suc : on en peut permettre l'usage à toutes sortes d'âges & de tempéraments, même aux malades & aux convalescents.

MERLE, *Merula*. Est un oiseau très commun & du même genre que les étourneaux & les grives : on en distingue plusieurs sortes.

Le Merle ordinaire ou commun, ou Merle noir, *Merula nigra*, pese environ quatre onces : sa longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui des pieds, est de neuf à dix pouces, & jusqu'au bout de la queue, de dix à once pouces ; le bec est long d'un pouce, jaune saffrané, ainsi que le dedans de la bouche : la queue est longue de quatre pouces & demi, les pieds sont noirs.

Cet oiseau se nourrit indistinctement de baies & d'insectes : il ne devient d'un beau noir par tout le corps, & son bec n'est d'un beau jaune, que quand il est avancé en âge ; dans sa jeunesse il est brun, il a la poitrine rousfsâtre & le ventre un peu grisâtre : la femelle pond à chaque couvée quatre ou cinq œufs bleuâtres parsemés de taches brunes.

Les merles construisent leur nid avec beaucoup d'art ; il est composé extérieurement de mousse, de rameaux déliés, & de menues racines liées ensemble, avec de la boue qui tient lieu de colle : le dedans est aussi lutté, & couvert de paille fine, de poils, de crins, de joncs & d'autres matieres mollettes propres à recevoir les œufs : c'est dans l'épine blanche & à hauteur d'homme, qu'ils bâtissent leur nid, dont la forme ressemble assez à une écuelle.

Le merle aime à se baigner & à s'éplucher : il se plaît aussi à voler seul ou à la suite de sa femelle ; & c'est de son amour pour la solitude que *Varron* & *Festus* ont tiré l'étymologie de son nom latin. Cet oiseau ne fait que gazouiller ou bégayer pendant l'hiver, mais il chante beaucoup pendant l'été : son ramage est agréable, sur-tout quand on l'entend dans un bois ou dans une vallée où il y a un écho : ce qu'il a une fois appris il le retient toute sa vie : il est docile, & on peut l'instruire à parler ; mais il n'y a que le mâle qui siffle ainsi à gorge déployée : il est plus noir l'été que l'hiver : le printems est la saison de ses amours : il mange toutes sortes d'aliments, vers, semences & fruits.

Il y a une si grande différence entre le mâle & la femelle, qu'on prendroit volontiers la merlesse pour un oiseau d'une autre espece. Ils ont un soin extrême de leurs petits : le mâle couve de tems en tems à la place de la femelle pendant le jour : le reste du tems il s'occupe à lui aller chercher à manger, & veille autour d'elle pour l'avertir de l'approche des oiseaux de

de proie. Quelques-uns prétendent que ces oiseaux font quatre couvées par an, & qu'ils mangent les deux dernieres; cela paroît peu vraisemblable.

Le merle reste pendant l'hiver comme la plûpart des grives. Cet oiseau est d'usage en aliment : sa chair est de bon suc, sur-tout pendant les vendanges, parcequ'il mange alors du raisin; mais elle devient amere, lorsqu'il est réduit à se nourrir de baies de genievre, de grains de lierre, &c. Les vieux sont de plus difficile digestion que les jeunes : on en fait des bouillons utiles dans le cours de ventre & la dyssenterie. Ceux qui sont sujets aux hémorrhoïdes, ou qui portent quelqu'ulcere, doivent s'abstenir d'en manger.

Le Merle à collier, *Merula torquata.* Est très commun en Savoye, ainsi que dans le territoire de Saint-Jean de Maurienne & d'Embrun : il a un collier gris comme la perdrix franche & la canne-petiere mâle. Son plumage est fauve ou couleur de suie : il n'habite que les montagnes; c'est un des bons gibiers du pays.

Le Merle blanc, *Merula alba*, n'est point un oiseau imaginaire, comme le croit le vulgaire : il est rare à la vérité, mais on en trouve en Afrique, dans les pays de Bambuck & de Galam. On en voit aussi en Arcadie dans la Contrée de Syllêne, même en Savoye & en Auvergne. Il n'y a nulle différence que la couleur du plumage entre le merle blanc & les autres especes de merles, & sur-tout le noir : la grandeur, la corpulence, le bec, les pieds, les jambes, la maniere de vivre, de chanter, de faire le nid, d'élever les petits, le goût de la chair, tout est égal entre ces oiseaux.

Dans les Alpes & l'Apennin, on voit des merles bigarrés ou marquetés de blanc & de noir. Quelques autres montagnes, plus ou moins élevées, sont aussi remplies de merles très-variés. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit que le merle blanc n'habite que les montagnes, & le merle noir les plaines, les bois, &c.

Le Merle de rocher ou de montagne, *Merula saxatilis*, est cendré. Sa queue est jaune, avec une bande noire dans le milieu. Son menton est blanc; son ventre rougeâtre, & son bec noir. Cette sorte de merle se nourrit de noix : il habite les bois de la Laponie; & il est si hardi, qu'il ne craint point, quand on mange, de venir enlever quelque chose sur les tables. C'est le *casse-noix* d'Albin.

Le Merle doré, *Merula aurea*, a le tronc du corps de couleur d'or, les aîles d'un bleu brunâtre, les pieds bleus, les ongles rougeâtres : son chant est aussi mélodieux que le son de la flûte; il aime beaucoup les cerises; il suspend son nid aux arbres.

Le Merle bleu, *Merula cærulea*, a le gosier, le col & la tête d'un bleu d'azur; le dessus de la tête noir; les aîles sont brunes par-dessus; le dedans des aîles, le ventre & la queue sont de couleur dorée : on le trouve dans les Isles de l'Archipel. Sa voix est agréable; il vole assez bien; sa chair est très bonne. L'Isle de Hay-Nan, à la Chine, fournit aussi une espece de

merle bleu foncé, avec des oreilles jaunes; il chante & parle en perfection.

Le MERLE PIC a la tête & le dessus du col blanc, tiqueté de noir; les aîles, le ventre, les cuisses, & la queue sont noirs; les pieds bruns.

Le MERLE DU BRESIL ou MERLE ROUGE, *Merula rubra*, est du rouge le plus beau & le plus éclatant qu'on puisse imaginer, excepté sa queue & ses aîles qui sont noirs. En Italie, dans certaines campagnes, on trouve aussi, dit Aldrovande, un merle de couleur de rose, qui se plaît sur le fumier. Le merle des Indes n'a que la poitrine de rouge.

On trouve, à la Louisiane & au Cap de Bonne-Espérance, des merles plus gros que les nôtres.

MERLE AQUATIQUE, *Merula aquatica*. Par la description que nous en donnent Albin & M. Linnæus, il paroît que c'est une espece de *bergeronnette*. Voyez ce mot.

Ces oiseaux fréquentent les rivieres pierreuses: on en trouve en Angleterre & en Suede, autour des chûtes d'eau. Ils se nourrissent de poissons & d'insectes: ils se plongent quelquefois sous l'eau: dans tout autre tems que celui de l'accouplement, ils fuient leurs femelles. Leur plumage est épais & noirâtre, excepté à la poitrine qui est blanche.

MERLE ou MERLOT. On donne aussi ce nom à un poisson saxatile ou de mer, qu'Artedi met dans le rang des poissons à nageoires épineuses: il est semblable à la perche de riviere pour la figure du corps; la couleur du mâle est violette, & celle de la femelle est noirâtre. Ce poisson, qui se nourrit de mousse, d'oursins & de petits poissons, a toutes les autres parties du corps semblables à celles des saxatiles. Sa chair est tendre, molle, nourrit peu; mais elle est d'un bon suc, & facile à digérer.

MERLU ou MERLUCHE. Espece de morue qui vit dans la haute mer. *Voyez* à l'article MORUE.

MERVEILLE A FLEUR JAUNE. *Voyez* à la fin de l'article BALSAMINE.

MERVEILLE DU PÉROU. *Voyez* BELLE DE NUIT.

MÉSANGE, *Parus*. Genre de petits oiseaux très jolis, dont il y a beaucoup d'especes: elles ont toutes les plumes si avant sur le bec & si longues, qu'elles en paroissent huppées.

La GRANDE OU GROSSE MÉSANGE, *Parus major*, est un oiseau presque égal au pinçon; il pese à peine une once; il est long d'un demi pied, sur neuf pouces d'envergure; il a le bec court, noir & bien tranchant; les pieds courts & bleuâtres, la tête & le menton coëffés de noir: au dessous des yeux de chaque côté sur les tempes, est une raie large & blanche; derriere la tête est quelquefois une autre tache blanche, terminée d'un côté par le noir de la tête; & de l'autre, par le jaune du col. Communément le col est cendré; les épaules & le milieu du dos sont d'un verd jaunâtre, comme chez le verdier; le croupion est bleuâtre; la poitrine, le ventre & les cuisses jaunes comme celles de la bergeronette, mais le bas-ventre est

blanchâtre. Le milieu de la poitrine & du ventre est divisé par une ligne large & noire, qui se continue depuis la gorge jusqu'à l'anus; les grandes plumes des aîles sont brunes, & ont les bords en partie blanchâtres & en partie bleus, comme celles d'une lavendiere, & souvent mêlés d'un peu de verd: la queue est longue d'environ deux pouces & demi, de couleur cendrée, bleuâtre à l'extérieur, noirâtre intérieurement, & blanche aux bords. Belon nomme cette grande mésange *nonnette*, Catesby l'appelle *mésange-pinçon;* les François la nomment *mésange-charbonniere* ou *brûlée;* on l'appelle encore *marenge*, *mesengle*, *larderelle*, *pinçonniere*, *cendrille*, *croque-abeille*, *mésenge à miroir* à cause de ses taches; en Berry & en Sologne, on lui donne le nom de *Patron des Maréchaux*, parceque son chant répete *ti-ti-ti;* en Provence on l'appelle *Serrurier*, *&c.* Derhan dit que le mâle est plus grand, & que ses taches sont plus luisantes que celles de la femelle.

Cet oiseau se tient dans les bois; il monte & descend, dit Belon, à la maniere du pic verd, se tenant au tronc des arbres. Il ne se voit pas si communément en été qu'en automne: il paroît quand la bergeronnette s'en va, & alors on en trouve en grande abondance. On prend cet oiseau aux collets, en lui donnant pour appas ou du suif, ou des noix entamées, dont il est fort friand. Sa femelle pond ordinairement, par nichée, douze œufs, d'un gris cendré, tiquetés de rouge: elle fait son nid, ainsi que toutes les especes de mésanges, avec de la bourre, dans les trous des arbres. Son chant est fort doux, mais il ennuie par sa monotonie: elle vit cinq ans, vole par troupes, & est très courageuse. Les mésanges voltigent & grimpent toujours autour des arbres, comme font les pics, & s'y nourrissent principalement d'insectes tant volants que rampants; elles vivent aussi de graines de chanvre & de noyaux de fruits, qu'elles ouvrent avec leur bec.

La grande espece de mésange est véritablement un oiseau de proie, par rapport aux mésanges de la petite espece: lorsqu'elle voit même des oiseaux de son espece qui sont malades & foibles, elle les poursuit & leur tire la cervelle à coups de bec.

M. Frisch, dit que quand les mésanges n'ont que du chenevis dans leur cage, elles deviennent bientôt aveugles pour trop becqueter; ainsi il faut le leur broyer. Aldrovande prétend que pour les faire chanter plus agréablement, il faut leur donner du suif. Quoiqu'elles soient granivores, elles se nourrissent ordinairement de chenilles & des œufs d'insectes qui infestent les arbres. En cage elles mangent de presque tous nos aliments; elles aiment particuliérement les noisettes; elles goûtent toujours leur manger avec la langue, & ne l'avalent pas d'abord. On les nourrit aussi avec des limaçons, du fromage nouvellement caillé & des fourmis; mais elles ne vivent pas long-tems en cage.

Le petit peuple mange volontiers la chair de cet oiseau, qui n'a rien d'exquis: en Médecine on l'estime propre contre l'épilepsie, & pour exci-

ter l'urine; pour cela on la fait sécher, puis on la réduit en poudre, & on en donne deux scrupules dans un verre de vin blanc ou d'eau de pariétaire.

La Mésange a longue queue, *Parus caudatus*. Est de la grosseur du roitelet : le sommet de sa tête est blanc; elle a une tache noire aux tempes, & qui entoure la tête; les parties inférieures sont blanches; le plumage du dos est d'un châtain tendre, bigarré de noir; le pennage des aîles & de la queue est blanc & noir; les jambes & les griffes sont noires. Elle ressemble d'ailleurs à la précédente espece, même pour les mœurs & la maniere de vivre.

Cette mésange fréquente les jardins plutôt que les endroits montagneux : elle fait un nid composé de telle maniere, que l'ouvrage en entier ressemble à un œuf placé sur une de ses pointes; il y a un petit trou à côté pour sortir & rentrer; par ce moyen les œufs & les petits sont assurés contre l'intempérie de l'air : le dedans du nid est doublé de duvet; le dehors est construit de mousse, de laine & de toiles d'araignées entrelacées avec beaucoup d'art. Selon Ray, elle est de tous les petits oiseaux, celui qui pond à chaque couvée le plus grand nombre d'œufs. Elle commence à paroître dès le mois de Septembre, & on la voit pendant tout l'hiver. On voit tous les jours cette mésange laisser sa queue, qui est fourchue, & s'échapper des mains des Oiseleurs : elle quitte les bois pour venir vivre l'hiver dans les jardins, les villes & les villages; au printems elle se pend par les pieds aux branches des arbres, afin d'en manger les bourgeons naissants; l'hiver elle vole d'arbre en arbre. Ces mésanges volent par troupes, & s'appellent réciproquement. La mésange de montagne differe peu de celle-ci. *Voyez* la description qu'en donne Albin.

La Mésange huppée, *parus cristatus*. Est la plus rare des mésanges de notre pays; son bec est noir & a une peau en dessus : le dessus de son corps est gris; tout le dessous & la face sont blancs, avec une nuance rougeâtre sous les aîles : les cuisses, ainsi que les aîles, sont plombées; le sommet de la tête est noir, & les bords des plumes sont blancs : le col est cerclé d'un collier noir, qui s'étend sous la mâchoire.

La Mésange bleue ou Nonnette, *Parus cæruleus*, est grosse comme la fauvette : sa tête est noire, ornée d'azur & cerclée de blanc; sur le col est un autre cercle bigarré; l'estomac est verdâtre, l'échine d'un violet obscur; il y a un peu de jaune sous le menton. Le ramage de cette mésange est désagréable, mais elle est d'une très-grande utilité aux arbres couverts de chenilles, car elle les détruit, en les mangeant à se faire crever. Elle passe tout l'été dans les bois, où elle éprouve souvent la maladie de la goutte. Cette mésange est un très-bel oiseau.

La Mésange noire, *Parus niger*, tient le milieu entre la grande mésange & la mésange bleue. Sa tête est noire, sa poitrine est blanche ainsi que son col; le plumage du dos est grisâtre, cendré; le bec, les jambes, les pieds & les ongles sont noirâtres : elle habite plus volontiers les forêts & les bois taillis que les jardins & les vergers.

La Mésange de marais, *Parus paluſtris*, a la tête noire, les tempes blanches, le dos cendré verdâtre, & les pieds plombés; ſa face eſt blanche : elle a peu de noir ſous le menton; elle ſe retire dans les genévriers.

Indépendamment de ces ſix ſortes de méſanges, les Ornithologiſtes en citent quatorze autres qui ſont étrangeres : les plus rares ſont; la *méſange des Indes*, dont le plumage eſt compoſé de blanc, de bleu & de noir; la *méſange capuchonnée*, dont la face, qui eſt jaune, ſemble ſortir d'un cercle de plume, comme la tête d'un Moine ſort de ſon capuchon; la *méſange de Lithuanie*, dont le bec eſt conique & bleu : elle eſt cendrée brunâtre; elle ſuſpend ſon nid, qui eſt compoſé du coton produit par les fleurs du chardon : on la trouve auſſi à Sandomir. La *méſange barbue de Juthland*, qui habite les marais ſalants; le mâle a une touffe de plumes noires qui pend par en bas, & qui, par ſon arrangement, reſſemble à une barbe épluchée. Ce volatil eſt fort remarquable par le ſoin & la tendreſſe qu'il a pour ſa femelle; car lorſqu'elle ſe juche, il la couvre toute la nuit de ſon aîle. Mais les méſanges les plus jolies, & qui chantent le mieux, ſont celles de *Bahama*, & particuliérement du Cap de Bonne-Eſpérance. Quand les ſerins de Canarie ſe mettent à chanter avec celles-ci, ils forment enſemble de petits concerts très mélodieux & très agréables.

MESORO. Nom que les Italiens ont donné à un petit poiſſon de mer à nageoires épineuſes, qui ſurpaſſe rarement la grandeur du goujon. *Voyez* ce mot. Le méſoro varie en couleur; il y a des lieux où il eſt rouge, d'autres où il eſt fauve : ſes écailles ſont petites, minces, & en petit nombre : ſa peau eſt ſi gluante qu'on a de la peine à le tenir dans les mains. Il a la tête groſſe, les yeux élevés, des dents preſqu'imperceptibles. Ce poiſſon aime les rivages où il y a beaucoup d'algue : il ſe nourrit auſſi de très petits poiſſons, & même d'anchois. Sa chair eſt une fort bonne nourriture, on en mange beaucoup à Veniſe.

MESQUITE. Eſt un fort bel arbre de l'Amérique, grand & gros comme un chêne, dont la feuille eſt verdâtre. Ses fruits ſont en gouſſes, ſemblables à celles de nos haricots, on les appelle *huit-zaſe*. On fait ſécher ce fruit, & l'on s'en ſert pour la compoſition de l'encre, comme nous nous ſervons de la noix de galle : on l'emploie auſſi pour engraiſſer les beſtiaux, & particuliérement les chevres; lorſqu'elles ſont ainſi nourries, elles ſont très eſtimées : auſſi ſont-elles d'un grand prix dans les lieux où il y a abondance de ces arbres. Dans les tems où les Indiens manquent de bled, ils font du pain avec cette graine. *Voyez* le *Journal de Trévoux, Novembre 1704, pag. 1976.*

MESSE. *Voyez* Mungo.

MESTECH ou MESTEQUE. Eſpece de cochenille. *Voyez* ce mot.

MÉTAMORPHOSE. Les Naturaliſtes expriment par ce mot, les changements de figure qu'éprouvent les inſectes avant d'être parfaits. Le papillon ayant d'abord été chenille, puis chryſalide, eſt donc un inſecte à

métamorphose. Pour l'intelligence de cet article, *voyez* les mots CHENILLES, INSECTE, PAPILLON, MOUCHE, NYMPHE.

MÉTAUX, *Metalla.* Ce sont de tous les corps fossiles & minéraux, les plus pesants : ils sont ductiles, malléables en tous sens, amalgamables, brillants, opaques, solides, durs & fixes au feu, c'est-à-dire, qu'ils ne s'y volatilisent point, comme les demi métaux.

Ces substances different beaucoup entr'elles par leur difficulté de se fondre au feu, leur pesanteur spécifique, leur couleur, leur son, leur abondance, leur utilité & leur valeur.

On compte vulgairement six métaux, 1°. le *plomb ;* 2°. l'*étain ;* 3°. le *fer ;* 4°. le *cuivre ;* 5°. l'*argent ;* 6°. l'*or.* Voyez chacun de ces mots.

On appelle les quatre premiers *ignobles*, à cause de leur vil prix ; ou *imparfaits*, parcequ'on peut leur enlever leur phlogistique par la calcination au feu ou dans les acides. On distingue les métaux en trois ordres différents ; savoir,

1°. Les *métaux mous* & *faciles à fondre* ; tels sont le *plomb* & l'*étain*, qui sont effectivement si mous, qu'on peut aisément les plier & les couper avec le couteau : ils se fondent dans le feu avant que d'y rougir, ensuite y fument ; puis en perdant leur phlogistique, se calcinent, & finissent par se changer en verre ; mais il est toujours facile de les ressusciter sous leur premiere forme.

2°. Les *métaux durs & difficiles à fondre ;* tels sont le *fer* & le *cuivre :* ils sont très solides & sonores ; on les travaille difficilement, même avec le marteau : ils n'entrent en fusion que long-tems après avoir été exposés à l'action d'un feu violent, & long-tems après qu'ils ont paru rouges ; ensuite ils s'y détruisent assez promptement en étincellant : on peut également les révivifier.

3°. Les *métaux nobles* & *fixes dans le feu* ; tels sont l'*or* & l'*argent :* ils entrent en fusion au feu, en même tems qu'ils y rougissent. Ce sont de tous les métaux les plus ductiles, & ceux qui résistent le plus aux impressions de l'air, de l'eau & du feu ; en un mot, qui paroissent indestructibles & inaltérables.

Tous les métaux, excepté ceux que les Naturalistes appellent *natifs*, ont besoin d'être purifiés par le feu : ils y deviennent fluides ; mais cette cause cessant, ils reprennent leur solidité, en formant une surface convexe ; peut-être augmentent-ils tous de volume dès qu'ils cessent d'être tenus en fusion, au moins le fer en est un exemple. Une singularité, ou plutôt un phénomene aussi agréable que digne de l'attention des Naturalistes, c'est que les seuls métaux que l'on trouve natifs, sont aussi les seuls qui affectent quelquefois de prendre la figure d'une plante, & de nous montrer l'arrangement d'une mousse, de branchages, ou de houpes soyeuses. Ces métaux sont l'or, l'argent, le cuivre. Les Cabinets d'Histoire Naturelle présentent plusieurs de ces végétations métalliques produites par la Nature dans ses atteliers souterrains ; mais faute d'observations suffisan-

tes, il eſt difficile de décider comment ces végétations acquierent la forme qu'elles ont, même en les comparant avec celles que les Chymiſtes font à l'aide du feu, ou des diſſolvants humides. *Voyez* à ce ſujet des expériences citées dans le *Tome XVI des Mémoires de Suede, 1754.*

La dureté des métaux eſt aſſez différente; en voici l'ordre, 1°. le *fer*; 2°. le *cuivre*; 3°. l'*argent*; 4°. l'*or*; 5°. l'*étain*; 6°. le *plomb*.

La peſanteur ſpécifique des métaux n'eſt pas plus conſtante que leur dureté: par exemple, un pied cubique d'étain peſe cinq cents trente-deux livres; celui de fer cinq cents ſoixante & ſeize livres; celui de cuivre ſix cents quarante-huit livres; celui d'argent ſept cents quarante-quatre livres; celui de plomb huit cents vingt-huit livres, & enfin celui d'or mille trois cents ſoixante & huit livres.

On peut auſſi conſidérer les métaux, ſelon leurs degrés de fixité dans le feu, qui ſont dans l'ordre ſuivant, 1°. l'*or*; 2°. l'*argent*; 3°. le *fer*; 4°. le *cuivre*; 5°. l'*étain*; 6°. le *plomb*.

Il y a des Auteurs qui comptent huit métaux: ils ajoutent aux ſix précédents le *mercure* & la *platine*. Voyez Mercure & Platine.

Toutes les eſpeces de métaux, ainſi que les demi-métaux, ſe rencontrent ou en fragments plus ou moins conſidérables, ou en veines ſuivies. *Voyez* aux articles Mines & Minéraux.

Quant à la maniere de les réduire, c'eſt une connoiſſance de métallurgie, qu'on doit puiſer dans les ouvrages des Minéralogiſtes. *Voyez* le *Dictionnaire de Chymie & notre Minéralogie.*

METEIL. Nom donné à du grain mêlé de froment & de ſeigle. *Voyez* au mot Bled.

METEL ou METELLES. On donne ce nom au fruit de la pomme épineuſe appellée *ſtramonium*. Voyez Pomme épineuse.

MÉTÉORES, *Meteora*. On donne ce nom à certaines eſpeces de phénomenes qui naiſſent & paroiſſent dans le corps de l'athmoſphere, c'eſt-à-dire, dans la maſſe d'air qui nous environne immédiatement, & où nous reſpirons; tels ſont les *nuages*, le *tonnerre*, la *pluie*, la *grêle*, la *neige*, les *brouillards*, le *ſerein*, la *roſée*, les *feux folets*, l'*éclair*, les *vents*, les *tourbillons*, les *orages*, &c. *Voyez* chacun de ces mots.

Les Phyſiciens font trois diviſions des météores, en *ignés*, en *aériens* & en *aqueux*. Les premiers ſont le *tonnerre*, le *feu Saint-Elme*, & autres phénomenes qui tiennent à l'électricité. Les météores *aériens* ſont les *vents*; les météores *aqueux* ſont ceux qui nous préſentent l'*eau* dans ſes divers états, tels que les *nuages*, la *grêle*, la *roſée*, la *neige*, la *pluie*, les *vapeurs* ou les *brouillards*, &c. Nous parlons de chacun de ces phénomenes ſous leur nom particulier: nous dirons ſeulement ici que preſque tous les météores préſentent dans le méchaniſme de leur formation des difficultés conſidérables, des myſteres profonds, que toute la ſagacité des Phyſiciens n'a pu encore pénétrer. Cette réflexion n'eſt qu'une ſuite de la lecture de Deſcartes, de Muſchenbroek, de Hamberger, &c. ſur les météores.

MÉTIS & MULATRES. Les métis sont une espece d'hommes nés d'un Blanc (Européen) & d'une femme Indienne : ils sont désignés, dans toute l'Amérique Espagnole, sous le nom de *Mestizos*, c'est-à-dire *Métis;* & ceux qui naissent d'un Blanc & d'une Négresse se nomment *Mulatos*, & *Mulâtres* dans nos Colonies. On appelle au Bresil du nom de *Mamelus*, les fils d'Européens & d'Indiennes, les mêmes qu'on nomme *Métis* au Pérou. *Voyez* aux mots NEGRE & HOMME.

Dans les animaux quadrupedes on remarque ordinairement, lorsqu'il y a mêlange d'especes, que ce qui est engendré a plus de ressemblance à la mere qu'au pere, principalement en ce qui regarde la forme & l'habitude du corps. *Voyez* MULET.

METLE. Est un arbre du Mexique, dont le tronc rend, par incision, une liqueur fort claire & très agréable à boire : elle s'épaissit sur le feu en une espece de miel, dont les Sauvages font leurs délices. Les feuilles de cet arbre sont d'une grandeur extraordinaire, & munies de fortes épines, qui servent dans le pays de poinçons & d'aiguilles.

MEULE. *Voyez* LUNE & MOLE.

MEULIERE. *Voyez* PIERRE MEULIERE.

MEUM D'ATHAMANTE, *Meum seu meu Athamanticum*. Plante fort aromatique, ou espece de fenouil qui vient de lui-même & en abondance en Italie, en Espagne, en France, en Allemagne & en Angleterre. Ses racines sont longues de neuf pouces, branchues, plongées dans la terre obliquement & profondément : elles subsistent pendant l'hiver. Ses feuilles sont semblables à celles du fenouil, mais plus petites, plus nombreuses & plus découpées. Du milieu de ses feuilles s'élevent des tiges également semblables à celles du fenouil; mais moins grandes, cannelées, creuses & branchues, terminées par des bouquets de fleurs disposées en ombelles, auxquelles succedent des fruits à deux graines, oblongues, cannelées, odorantes, ameres & un peu âcres. Pendant l'hiver les racines restent garnies de fibres chevelues vers l'origine des tiges : ces fibres ne sont que les queues des feuilles desséchées.

On trouve chez les Droguistes, la racine seche de *meum :* elle est de la grosseur du petit doigt, grisâtre en dehors, pâle en dedans, contenant une moëlle blanchâtre, mucilagineuse, d'une odeur de panais, mais plus aromatique, d'un goût un peu désagréable : on nous l'envoyoit autrefois d'une montagne de Grece ou de Thessalie, appellée *Athamante ;* mais on nous l'apporte aujourd'hui des montagnes d'Auvergne, des Alpes & des Pyrenées, même du Dauphiné & de la Bourgogne.

En Médecine, on recommande cette racine dans l'asthme humoral, & pour guérir le gonflement venteux de l'estomac, les coliques des intestins, la suppression des regles & des urines. Appliquée sur l'os pubis des enfants, elle arrête aussi l'écoulement de l'urine : elle entre dans plusieurs compositions célebres de Pharmacie, sur-tout dans le mithridate & la thériaque.

On trouve, ſur les Alpes & les Pyrenées, une autre eſpece de *meum*, dont les fleurs ſont purpurines : c'eſt une ſorte de *phellandrium*. (Ciguë aquatique).

MEUNIER, *Cyprinus oblongus*. Eſt un poiſſon de riviere à nageoires molles & de la famille des *muges*. Voyez ce mot. Ce poiſſon, nommé *meunier*, parcequ'on le trouve autour des moulins, eſt connu auſſi ſous le nom de *vilain*, parcequ'il vit dans l'ordure : il y en a qui l'appellent *têtard* à cauſe de ſa groſſe tête. Il eſt ſemblable au mulet de mer nommé *cabot* dans le Languedoc. Il a une nageoire au dos, deux au bas des ouies, deux au bas du ventre, & une autre près de l'anus. Sa tête eſt groſſe & grande ; ſa bouche n'a point de dents, mais ſon palais qui eſt charnu, eſt garni d'os : il a quatre ouies de chaque côté : ſa veſſie eſt double & pleine de vent ; la toile du ventre eſt noire : ſa chair eſt blanche, d'un goût fade, pleine d'arrêtes, & un peu meilleure ſalée que fraîche : on trouve des meuniers qui peſent quarante, cinquante, & même ſoixante livres. Conſultez REDI & RONDELET.

MEUNIER, *Scarabeolus piſtinarius*. On donne ce nom à un petit ſcarabée qui naît dans la farine humide vers la meule des moulins ; il eſt long, armé de petites cornes très fines, & monté ſur ſix pieds : il eſt noir partout, excepté ſous le ventre, où il eſt d'un rouge obſcur.

MEZEREON. *Voyez* BOIS GENTI.

MICA. Nom donné à une eſpece de pierre brillante, feuilletée ou écailleuſe, communément tranſparente, douce au toucher, réfractaire au feu & aux acides, ſe diviſant à l'aide d'un couteau en feuillets très minces, flexibles, élaſtiques, luiſants, mais de figure indéterminée : on en diſtingue de pluſieurs ſortes ; ſavoir,

1°. Le VERRE DE MOSCOVIE, *Glacies Mariæ*. Ses particules ſont blanches, argentines, ou d'un jaune clair : on le trouve en grands morceaux aux environs d'Archangel. C'eſt le plus flexible, le plus diviſible, & le plus tranſparent de toutes les eſpeces de mica ; les Ruſſes s'en ſervoient autrefois en place de verre, & lorſqu'il étoit ſale, ils le dégraiſſoient dans une leſſive de potaſſe, ou bien ils l'enduiſoient de cendres chaudes : car ſi on l'eût jetté dans un feu violent, comme l'ont prétendu quelques-uns, il ſe ſeroit diviſé ou gercé, de maniere que les rayons de la lumiere n'y auroient pu paſſer directement. Les Religieuſes appellent les petits morceaux de ce beau mica, *pierre à Jeſus :* elles en font de petites glaces qu'elles mettent devant des images ; c'eſt delà qu'eſt venu le nom de *glacies Mariæ*. Il ne faut pas confondre cette pierre avec le miroir d'âne, qui eſt un gypſe tranſparent. *Voyez* GYPSE.

2°. Le MICA BRILLANT. Les feuillets en ſont communément petits, peu ou point tranſparents, ſans flexibilité, & de différentes couleurs : on nomme celui qui eſt blanc, *argent de chat*, & celui qui eſt jaune, *or de chat* ; l'un & l'autre ſervent à mettre ſur l'écriture. On les trouve ou enclavés dans les pierres de roche, ou détachés & roulant avec le ſable de certaines

rivieres, telles que la Loire, le Rhin, &c. Quelquefois cette ſorte de mica eſt écailleux, ou ſtrié, ou en morceaux demi-ſphériques : expoſé au feu, il ſe pelotonne ; s'il eſt coloré, il y devient blanc, mais il y perd ſa pellucidité. Un Chymiſte Allemand (M. de Juſti) vient de découvrir une nouvelle ſubſtance métallique dans le mica jaune.

Le crayon des Peintres, ou molybdæne, contient beaucoup de matiere micacée ou talqueuſe. Il y a quantité de pierres qui ne contiennent autre choſe que du mica, & que des perſonnes, peu accoutumées à juger de la nature des pierres & des minéraux par la vue, prennent pour de la *blende*. Voyez ce mot.

MICACOULIER ou MICOCOULIER, *Lotus arbor aut celtis fructu nigricante.* Arbre grand, gros & rameux, qui croît principalement aux pays chauds ; ſes racines ſont comprimées ou applaties par les côtés : ſon écorce eſt unie & blanchâtre ; ſes feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de l'orme, vertes deſſus, blanchâtres en deſſous ; ſes fleurs ſont en roſe ; il y en a de mâles & d'autres hermaphrodites ; ces dernieres ont des étamines & des piſtils auxquels ſuccedent des baies ſphériques ſemblables aux mériſes, mais dont la chair eſt blanche : le noyau eſt gros à proportion du fruit, les oiſeaux ſont friands de ce fruit.

Toutes les parties de cet arbre ſont aſtringentes. Le micacoulier ſupporte aſſez bien l'hiver dans nos terreins gras & humides, il devient auſſi grand qu'un orme, & on peut en faire des avenues : il ſe multiplie aiſément de ſemences, & comme il pouſſe beaucoup de branches, on peut en faire des paliſſades : ſon bois eſt liant & plie ſans ſe rompre, ce qui le rend propre pour des brancards de chaiſe : on en fait auſſi d'excellents cerceaux de cuve. Pline fait mention de *lotus* qui avoient beaucoup plus de quatre cents cinquante ans d'antiquité (*liv. 16, Hiſt. Nat. Plin.*)

MICHEN PULVER. Les Mineurs Allemands expriment vulgairement par ces deux mots l'*arſenic teſtacé*, ou le *cobalt arſénical écailleux*, mis en poudre, & qu'on mêle avec de l'eau pour faire mourir les inſectes, qui en ſont fort avides : on en fait uſage dans les Cabinets d'étude, afin d'être délivré de la perſécution des mouches.

MICROSCOME. Animal de mer des plus ſinguliers, & qui a été décrit par Rédi. Cet animal ne paroît à la vue & au toucher, qu'un morceau de rocher très dur, compoſé de détriments de pierres, de corail, & d'autres concrétions marines. Sur cette ſurface qui recouvre l'animal, croiſſent de petites plantes marines, parmi leſquelles ſe trouvent auſſi de petits coquillages & d'autres petits animaux, tels que des ſcolopendres, &c.

La figure du logement qui contient l'animal eſt longue, & ſe diviſe en deux branches, qui ont toutes deux à leur extrémité un petit trou rond, ouvert dans une membrane qui eſt cachée ſous l'écorce pierreuſe. L'animal ouvre & ferme ces trous à ſon gré ; c'eſt par-là qu'il prend l'eau, & qu'il la rejette ; lorſqu'on le manie, il la lance fort loin, de la même maniere que les *carnumi* ou *œufs de mer*, qui ſont des eſpeces de glands de mer,

qui n'ont point de coquilles, mais ſimplement une peau calleuſe. Ces eſpeces de glands ont deux trous comme les priapes de mer, & lancent une eau fort âcre; leur chair eſt rouge à l'intérieur & d'un goût excellent.

Toute la cavité intérieure de l'enveloppe pierreuſe qui contient le microſcome, eſt tapiſſée par des expanſions membraneuſes & molles, qui ſervent de peau à l'animal, & qui enveloppent le canal des aliments, les vaiſſeaux des fluides, le foie & le cœur. Cet animal ſingulier differe des œufs de mer, & des priapes de mer, non-ſeulement par ces parties, mais encore par ſa conformation, tant intérieure qu'extérieure, & par la ſubſtance de ſa chair, qui eſt fort tendre & d'un goût ſemblable à celui des huîtres & des palourdes.

MIEL, *Mel.* Voyez au mot ABEILLE ce que nous avons dit de ce ſuc ſucré & fermenteſcible. Pline a parlé d'un miel amer, dont les Naturaliſtes modernes ont nié l'exiſtence. Mais en faiſant attention que le miel a une ſaveur relative à l'eſpece de plante ſur laquelle l'abeille le récolte, le paradoxe ſera détruit, & l'on reconnoîtra avec Tournefort la bonne foi du Prince des Naturaliſtes Latins, injuſtement ſuſpectée dans ce point.

MIÉLAT. On donne ce nom à une matiere fluide qu'on trouve ordinairement le ſoir & le matin en été, ſous la forme de gouttes, attachée aux feuilles des plantes & ſur les herbes, laquelle ſuinte des plantes mêmes. Il ne faut pas confondre le miélat avec la roſée. Le miélat eſt ainſi nommé de ſa ſaveur ſucrée & un peu mucilagineuſe : il y en a qui paroît tenir de la nature d'une gomme diſſoutte, & un autre qui ſemble participer un peu de la réſine.

MIGNARDISE. *Voyez* ŒILLET FRANGÉ.

MIGUEL DE TUCAMAN. Serpent du Paraguai de l'eſpece de ceux que l'on nomme *double marcheur* ou *amphisbene.* Voyez ces mots.

MIL. *Voyez* MILLET.

MILAN, *Milvus.* Nom que l'on donne à pluſieurs oiſeaux de proie : on diſtingue entr'autres le *milan royal* & le *milan noir.*

Le MILAN ROYAL eſt un fort oiſeau, long de deux pieds, avec une envergure de cinq : ſon bec a environ deux pouces de long, la partie ſupérieure qui eſt la plus longue, eſt courbée comme dans les oiſeaux de proie; ſes yeux ſont larges, l'iris en eſt d'un beau jaune pâle; ſes jambes & ſes pattes ſont jaunes, la ſerre du milieu a un taillant aigu en dedans : il a la tête, le col, le menton de couleur de frêne, bigarrées de lignes noires, la poitrine, le ventre & les cuiſſes d'un brun rougeâtre, tachetées de noir; le dos eſt d'un brun foncé, ainſi que les plumes qui ſont près de la queue. Il ſe cache l'hiver; il eſt ſujet à la goutte. Le ſacre & le duc lui font cruellement la guerre; il n'y a guères que le ſacre qui ſe puiſſe élever auſſi haut que lui, & le ramener à terre à force de coups de griffes ou de bec. Le milan royal lorſqu'il vole, étend ſes aîles & ſe balance en l'air, où il demeure long-tems pour ainſi dire immobile; ſans que ſes aîles faſſent le

moindre mouvement, & il fend l'air d'un endroit à l'autre ſans ſe remuer beaucoup. On le diſtingue des autres oiſeaux de proie par ſa queue fourchue; on dit qu'il change de pays dans toutes les ſaiſons de l'année : c'eſt un terrible deſtructeur de poulets, de jeunes canards & d'oiſons; à la ville comme à la campagne, il entre hardiment dans les cours.

Le MILAN NOIR, au défaut de viande, ſe nourrit de fruits. Belon marque en avoir vu en hiver manger des dattes ſur les palmiers. Au Caire, il eſt aſſez hardi pour aller ſur les fenêtres des maiſons. Son vol eſt très agile; & quoique plus petit que le précédent, il fatigue encore davantage le ſacre dans les combats qu'ils ont enſemble. Le milan eſt regardé comme l'oiſeau de proie de la troiſieme eſpece. Sur la Côte d'Or en Afrique, ſa hardieſſe eſt ſi étrange, qu'il arrache en plein jour, au milieu des marchés, les poiſſons & autres aliments de la main des Negres, ſur-tout de celle des femmes.

On donne auſſi le nom de milan au *fau-perdrieu*. Voyez ce mot.

MILAN MARIN, *Milvago*. Eſt un poiſſon de mer volant, à nageoires épineuſes. Les Provençaux l'appellent *belugo*, parcequ'il luit la nuit comme des étincelles de feu. Il a la tête large, quarrée, oſſeuſe, ſerrée entre les deux yeux, le corps rond & long d'un pied & demi; il eſt couvert d'écailles fort dures, âpres, & diſpoſées, depuis la tête juſqu'à la queue, en lignes paralleles : le dos eſt de couleur noirâtre; ſes aîles ne ſont autre choſe que des nageoires qu'il approche des ouies, & qui s'étendent juſqu'à ſa queue : il en a deux de chaque côté. La couleur en eſt olivâtre; mais les bords ſont ornés de taches rondes bleuâtres, tirant ſur le blanc. Par le moyen de ces aîles à rayons, ce poiſſon s'éleve au deſſus de l'eau, d'un jet de pierre, & il peut voler ainſi tant que ſes aîles ſont humides; par-là il évite ſouvent de devenir la proie des dorades qui ſont ſes ennemies.

Il y en a une autre eſpece qui eſt garnie au derriere de deux grandes & fortes épines qui lui ſervent de défenſe. Le palais de ce poiſſon eſt rouge comme du charbon enflammé. Des Ichthyologiſtes regardent le milan marin, comme une eſpece d'*hirondelle de mer*, ou de *faucon marin*. Voyez POISSON VOLANT.

MILANDRE. *Voyez* MELANDRE.

MILLE CANTONS. Nom que l'on donne à de très petites perches, qui ſe prennent au mois de Juillet dans le lac de Geneve; dans ce tems elles ne ſont pas plus groſſes que les plus petits fers de lacets : c'eſt un mets fort délicat; c'eſt ce qu'on nomme de la *monté* à Caen, & de la *ſotteville* à Rouen : on publie quelquefois des défenſes de pêcher le mille-canton, pour empêcher que les rivieres ne ſe dépeuplent.

MILLE-FEUILLE ou HERBE A LA COUPURE, ou AUX VOITURIERS, *Mille folium vulgare album*. Eſt une plante qui croît preſque par-tout le long des grands chemins, dans les lieux incultes, ſecs, dans les cimetieres, dans les pâturages, &c. Sa racine eſt ligneuſe, fibreuſe, noirâtre; elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides,

cannelées, velues, rougeâtres, moëlleuſes & rameuſes vers leurs ſommités : ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles de la camomille. Elles ſont rangées le long d'une côte, & repréſentent une plume d'oiſeau; elles ont une odeur aſſez agréable & un goût un peu âcre : ſes fleurs naiſſent en été aux ſommets des branches, en petites ombelles : chaque fleur eſt petite, radiée, blanche, ou un peu purpurine, odorante, ſoutenue par un calice cylindrique & écailleux : elles ſont ſuivies par des ſemences menues.

Cette plante eſt vulnéraire, réſolutive & aſtringente : on l'emploie intérieurement & extérieurement pour arrêter toutes ſortes d'hémorrhagies; elle eſt encore très utile contre les hémorrhoïdes & les fleurs blanches trop abondantes; cependant les femmes & les filles ſujettes au flux hémorrhoïdal, ne doivent pas trop en continuer l'uſage, qui leur cauſeroit une ſuppreſſion de regles plus facheuſe que les hémorrhoïdes. Son ſuc déterge d'une maniere ſurprenante les ulceres vomiques du poumon.

On diſtingue encore une autre eſpece de mille-feuille : elle eſt odorante.

MILLEPEDE ou ARAIGNÉE DE MER, *Millepeda.* Nom que les Conchyliologues donnent à une eſpece de coquillage univalve du genre des murex. Il eſt ainſi nommé du nombre des pieds qu'on voit au pourtour de ſon aîle qui eſt fort étendue : le corps eſt tout rempli de boſſes & de tubercules; la queue eſt allongée & recourbée. On donne auſſi le nom de *millepedes* au *millepieds.* Voyez ce mot.

MILLEPERTUIS, *Hypericum vulgare.* Plante qui croît abondamment dans les champs, dans les bois & aux lieux incultes. Sa racine eſt dure, jaunâtre & fibreuſe : elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, ligneuſes, rondes, rougeâtres & rameuſes. Ses feuilles naiſſent deux à deux, oppoſées, ſans queue, liſſes, veinées, & paroiſſent perforées en nombre d'endroits, lorſqu'on les expoſe au ſoleil, & qu'on regarde à travers. Mais ces points tranſparents ne ſont autre choſe que des véſicules remplies d'un ſuc huileux, d'une ſaveur aſtringente & un peu amere, & qui laiſſe de la ſéchereſſe ſur la langue. Ses fleurs naiſſent en grand nombre aux ſommités des branches : elles ſont jaunes, & diſpoſées en roſe. Il leur ſuccede pour fruits de petites capſules à trois coins, empreintes d'un ſuc rouge, diviſées en trois loges, remplies de ſemences, très petites, luiſantes, d'un brun noirâtre, d'une ſaveur amere, réſineuſe, & d'une odeur de poix.

Les fleurs & les ſommets, remplis de graines, étant pilés, répandent un ſuc rouge comme du ſang, d'une odeur aſſez agréable. Cette plante contient beaucoup d'huile eſſentielle, ſemblable à l'huile de térébenthine.

Le millepertuis ordinaire eſt d'un grand uſage, & ſert beaucoup dans pluſieurs maladies : il tient le premier rang parmi les plantes vulnéraires; on s'en ſert pour mondifier & conſolider les plaies & ulceres, tant internes qu'externes, & notamment pour les contuſions. Il guérit le crachement

& le pissement de sang, résout le sang grumelé, & excite les regles. On le recommande beaucoup pour détruire les vers, pour la passion hystérique & l'aliénation de l'esprit; aussi l'appelle-t-on *Fuga dæmonum*. Cette plante est la base de la plupart des baumes par infusion & par distillation. Dans les boutiques, on tient une huile de millepertuis faite par infusion : elle est rougeâtre. A Montpellier, on macere les fleurs de cette plante dans une liqueur résineuse, tirée des vésicules d'orme.

On donne le nom d'*ascyron* à deux autres especes de millepertuis. Le véritable *ascyron* a la tige quarrée; l'autre est un millepertuis rampant.

MILLEPIEDS ou CENTIPEDES, *Millepedes*. Sont des insectes ovipares, fournis d'une très grande quantité de pieds : il y a des personnes qui les confondent mal-à-propos avec les cloportes. Les millepieds sont de différentes couleurs & grandeurs : quelquefois ils sont lumineux. Il y en a qui ont cinquante-deux articulations mobiles, jointes ensemble en façon d'anneaux, & armées chacune de deux pieds; ce qui compose le nombre de cent quatre pieds. Près de la bouche sortent deux pinces garnies d'ongles noirs, pointus & crochus, lesquelles servent à l'animal pour se saisir des autres sortes d'insectes, dont il se nourrit. Seba a vu un millepieds qui avoit deux pieds fort longs, qui sortoient de la partie postérieure de son corps; chacun de ces pieds, qui étoit formé de quatre articulations, étoit aussi muni d'un croc pointu. La tête, qui semble n'être qu'une longue articulation, porte deux longues cornes, pointues & articulées. Cet insecte se loge assez communément dans le bois des vaisseaux. Ces animaux se mettent en rond pour se reposer : la forme de leur corps est arrondie. En considérant leur maniere de vivre, on les prendroit pour des especes de vers de mer.

Les millepieds d'Amboine & de la mer de Hollande, dont parle Seba, sont une espece particuliere de ces grands vers de mer, qui se fourrent dans les vieux pilotis enfoncés dans la mer. *Voyez* VER DE MER & TARET.

Les millepieds d'Amérique se trouvent dans les bois & lieux incultes, & nuisent beaucoup aux Negres; car leur piquure & leur morsure sont aussi dangereuses que celles du scorpion; mais par bonheur les serpents aveugles en diminuent le nombre. Le millepied d'Amérique marche avec une aisance & une agilité étonnante; mais si par accident il perd une de ses pattes, sa course devient plus lente, & sa marche plus gênée. Cet animal peut se tourner de toutes parts. La femelle n'a point de cornes : elle porte ses œufs, comme la salicoque, sous le ventre; dès que les petits millepieds en sont sortis, ils quittent aussi-tôt la mere, commencent à ramper, & se répandent par-tout à la ronde.

Ces animaux se trouvent aussi abondamment aux Indes Orientales qu'en Occident, & singulierement au Cap de Bonne-Espérance, où ils ont jusqu'à six pouces & plus de longueur : leur couleur est fauve. Voyez SCOLOPENDRE.

MILLEPIEDS A DARD. M. de Réaumur a donné ce nom à des insectes aquatiques qui n'ont que sept à huit lignes de longueur. Ils sont remarquables par une trompe ou dard charnu, qu'ils portent en devant de leur tête, & qu'on ne trouve pas aux millepieds des autres especes : ils se soutiennent dans l'eau, & y nagent au moyen des inflexions qu'ils font faire à leur corps avec vîtesse ; ils se reposent & ils rampent sur tous les corps qu'ils rencontrent. M. Trembley dit qu'on en trouve beaucoup sur les plantes aquatiques, & qu'ils deviennent la nourriture des polypes d'eau douce. Les millepieds à dard peuvent être regardés aussi comme de véritables polypes, puisqu'ils ont la propriété d'être multipliés en les coupant, c'est-à-dire, que toutes les portions coupées de leur corps, deviennent autant de millepieds semblables au premier. *Voyez* Polype.

MILLEPORE ou MILLEPORITE, *Saxum abrotanoïdes.* Est une espece de madrepore ou de coralloïde, communément de figure d'arbre ou de buisson, dont la superficie ou les extrémités sont marquées de petits pores simples qui vont jusqu'au centre de la tige, en traversant tout le corps pierreux.

Les millepores different peu des madrepores ; ceux-ci sont toujours étoilés, & comprennent dans leur classe tous les astroïtes rameux ou branchus ; les étoiles s'y présentent d'une maniere très distincte, au lieu que les millepores n'ont que des trous simples non étoilés ; du moins ils ne le paroissent pas à l'œil.

Parmi les millepores branchus, sortants de la mer ou devenus fossiles ; il y en a dont la superficie est couverte de petites cavités peu profondes en apparence ; d'autres sont couvertes de pointes épineuses & poreuses ; d'autres ont les branches comprimées en forme de cornes de daim, poreuses ou comme piquées de trous d'épingles ; c'est une sorte de frondipore : d'autres ont les branches composées d'écailles ou de petits tubercules, ou de vésicules poreuses. Les millepores à forme de buisson, sont également solides, & à pores simples. *Voyez* l'article Escare, au mot Coralline.

MILLET ou MIL, *Milium.* Il y a quantité d'especes de millet, mais nous ne parlerons ici que de celles qu'on cultive ; savoir, le *grand millet*, nommé aussi *sorgo* sur la côte de Guinée, & dont les grains sont ou blancs, ou jaunes, ou rouges, ou noirs ; & le *petit millet*, ou *mil commun*, à fruit blanc, jaune ou noir.

Le Grand Millet ou Sorgo, *Sorgum sive Melica*, pousse plusieurs tuyaux semblables à ceux des roseaux, à la hauteur de huit ou dix pieds, noueux, remplis d'une moëlle blanche & douceâtre, que Mathiole vante comme un remede contre les écrouelles. Des nœuds des tuyaux sortent des feuilles assez semblables à celles du roseau, garnies de petites dents pointues, qui coupent les doigts quand on les manie en faisant descendre la main le long de la feuille. Ses fleurs naissent au sommet des tiges, en maniere de bouquets ; elles sont petites, jaunes, composées de plusieurs

étamines qui ſortent du milieu d'un calice à deux feuilles : il y a communément un calice mâle, porté ſur un pédicule à côté d'un calice hermaphrodite, qui eſt ſeſſile & applati par le dos. Aux fleurs ſuccedent des ſemences plus groſſes que celles du millet ordinaire. Lorſque les ſemences ont été ſecouées, il reſte des pédicules en forme de gros filaments, dont on ſe ſert pour faire des broſſes.

Le *grand millet* ou *ſorgo* aime une terre graſſe & humide. Il a été apporté des Indes en Eſpagne, & de-là dans les autres pays chauds où on le cultive principalement. Le plus grand uſage que l'on faſſe de ce grain dans ces pays, eſt pour engraiſſer les poules & les pigeons, dont il rend la chair exquiſe; cependant en Italie, les gens de campagne le font moudre & en font du pain, mais qui eſt noir, âpre, de difficile digeſtion, & qui fournit peu de nourriture.

Le *petit millet* differe de l'autre par la petiteſſe de la plante & des grains; il ſe plaît particulierement dans une terre douce & légere : on doit le ſemer fort clair, & le recouvrir de terre. Le jeune millet craint beaucoup les gelées, c'eſt pourquoi on ne doit le ſemer qu'en Mai, on peut même en ſemer encore vers la fin de Juin. Un mois après que le millet eſt levé, on éclaircit les pieds, & il faut laiſſer ſept à huit pouces de diſtance entre chaque pied, ſans quoi il ne produiroit preſque rien. Le millet ſemé en Mai ſe récolte ordinairement en Septembre, & celui qui a été ſemé en Juin ſe recueille vers la fin d'Octobre. On a obſervé que les millets tardifs grainent moins que ceux qui ſont hâtifs. Ces ſortes de plantes épuiſent beaucoup les terres, ainſi que le bled de Turquie. Lorſque les pannicules ſont en grains, on doit garnir le champ de quelque épouventail, autrement les oiſeaux en auroient bientôt fait la récolte.

Les femmes font la récolte du millet en coupant les pannicules ou épis près du dernier nœud. On bat ces pannicules au fléau; & lorſque ce grain a été ſerré bien ſec, il ſe conſerve très bien, quoiqu'on ne le remue que rarement; & le charançon ne l'attaque pas. On prépare avec le millet mondé des mets qui reſſemblent aſſez au ris.

Dans la Guyane, le mil ſe récolte deux mois après qu'il a été ſemé : les Sauvages le rôtiſſent ſur les charbons & le mangent; les Galibis en font du palinot (eſpece de bierre). On eſt obligé, dans ce pays, de faire garder les pieces de mil par de vieux Negres, car les ſinges en ſont fort friands, & s'aſſemblent par troupes pour l'arracher. On fait avec la farine du mil, du mateté & des eſpeces de langou, qui valent bien les eſpeces de caſſaves faites avec la farine de *manihot* (Voyez ce mot, pour ce qui concerne la préparation de ces ſubſtances). On met dans les langous faits de farine de mil, de l'huile de palmier d'Aouara; les Negres s'en nourriſſent auſſi.

MINEL DU CANADA. *Voyez* Cerisier.

MINÉRALISATEURS. *Voyez* ci-deſſous à l'article Minéraux.

MINÉRAUX ou MINERAIS; *Mineralia*. Le mot minéral exprime & comprend

comprend ordinairement tout ce qui ſe tire de la terre, c'eſt-à-dire, tout ce qui appartient au regne minéral : cependant pour lui donner plus de préciſion, ou un ſens plus particulier, on ne comprend ſous ce nom que les corps qui renferment ou des pyrites, ou des ſels, ou des bitumes & ſoufres, ou des parties métalliques, ſoit de demi-métaux, ſoit de *métaux*. (Voyez ce mot & le ſuivant). En ſorte que par *minéral*, on déſigne une mine dans ſa matrice terreuſe ou pierreuſe.

On appelle *ſubſtances minéraliſées*, celles dont les interſtices ou pores, ont été remplies par des infiltrations ou vapeurs minérales ou métalliques : ce ſont des opérations lentes & ſucceſſives. Il y a des minéraliſateurs, tels que les pyrites ſulfureuſes, qui ſe trouvent dans le bois, & le brûlent ſouvent en ſe décompoſant. Les métaux minéraliſés par le ſoufre & l'arſenic, ſont plus difficiles à ſe réduire que s'ils en étoient privés : les os minéraliſés par une diſſolution de cuivre, forment les turquoiſes. Les ſpaths qui ſont colorés, ſont preſque toujours minéraliſés par le fer ou par le cuivre ; les quartz le ſont plus rarement, mais ils ſont ſouvent recouverts de cryſtaux pyriteux, qui, dans leur état de fluidité, n'ont pu s'y infiltrer, & ſe ſont attachés à la ſuperficie extérieure. Les *minéraux métalliques* contiennent plus de métal que de terre non-métallique, ou de minéraliſateurs, tandis que ceux qui contiennent plus de ſoufre, d'arſenic, &c. que de métal, ſont des pyrites dont on ne peut retirer le métal avec profit. *Voyez* PYRITES.

MINES, *Mineræ*. Ce nom ſe donne tantôt au lieu ſouterrain d'où on tire le minéral, & qui eſt proprement la *miniere* ; & tantôt aux glébes de minerai ou de minéral d'où on tire le métal : l'on entend plus particulierement ſous le terme de *mines* les mélanges que la Nature produit dans ſes atteliers ſouterrains, en uniſſant avec les plus petites parties métalliques, différentes matieres étrangeres, de façon que ces parties métalliques ſe trouvent deſtituées de toutes les propriétés & de tous les caracteres des métaux, juſqu'à ce que l'art venant à les dégager de leurs minéraliſateurs & de tout ce qui n'eſt point de leur ſubſtance, elles prennent une forme véritablement métallique, & deviennent métaux ou demi-métaux. On donne auſſi le nom de mines, quoiqu'improprement, aux endroits d'où l'on tire du diamant ou du criſtal ; on dit *mine de diamant*, *mine de criſtal*. Pour avoir une idée générale du mot de mine, *voyez* les articles FENTES, FILONS, MATRICES, MÉTAUX, DEMI-MÉTAUX, MINÉRAUX, &c. où l'on verra que les mines ſont quelquefois égarées, & que les minerais ſont d'autrefois ſéparés çà & là dans les fiſſures des rochers. Les *mines fixes* ſont les meilleures, ſur-tout quand elles ſont étendues en longueur & en profondeur en façon de rameaux, en filons, en veines, qui ſe ſuivent ; & pour l'ordinaire elles ſont enfermées ou ſoutenues par un double têt de pierres.

La préſence d'une mine eſt ordinairement annoncée par pluſieurs indices extérieurs ; par exemple, par les ſables des rivieres voiſines où l'on trouve

des paillettes minérales ; par le guhr qu'on rencontre dans les fentes des collines rapides ; par la ſituation du terrein qui eſt montueux & aride. Le bas des montagnes qui contiennent des mines, eſt pour l'ordinaire coloré, terminé en pente douce, & ombragé par des arbres touffus, toujours verds, tortueux, noueux, ſéchés par la cime. Quelquefois le ſommet de ces montagnes eſt couvert de plantes vivaces, dont les feuilles ſont noirâtres. Quand des feux folets, des météores ignés, des vapeurs ſubtiles & ſulphureuſes, qui en exhalent, fondent très vîte la neige qui tombe en hiver, ou qu'on apperçoit, dès la crête de la montagne, des indices de filons métalliques, qui ſe décelent par des veines de quartz ou de ſpath, alors on doit trouver la miniere dans le milieu de la colline. L'expérience nous apprend encore que dans les endroits où des filons courent ſous terre ou à peu de profondeur, les tiges des grains qu'on a ſemés à la ſurface, jauniſſent & ſe flétriſſent dès qu'elles ſortent de terre. Si les eaux qui deſcendent des montagnes ſont thermales, c'eſt une marque qu'en rétrogradant leurs cours, on y trouvera des pyrites, &c. Tous ces indices, pris ſéparément, ſont équivoques ; mais pluſieurs réunis forment une plus grande probabilité.

Lorſque l'on eſt certain de l'exiſtence d'une mine dans un endroit, il faut avant que d'en impétrer la conceſſion, conſidérer s'il y a un fort ruiſſeau & des bois voiſins de ce lieu ; enſuite faire l'eſſai de la mine : mais ſur-tout il faut ſe garantir de l'erreur dans les opérations & le calcul ; autrement on ſe ruineroit bientôt, ainſi que tous les intéreſſés ; enſuite on fait des puits ou bures, pour aller chercher la matiere minérale, & l'on y établit des machines pour en épuiſer les eaux, & y renouveller l'air, &c. *Voyez notre Minéral. & l'Art des Mines, trad. par M. Hellot, &c.* pour les autres formalités dans l'exploitation d'une mine. *Voyez* auſſi l'article Exhalaisons de cet ouvrage.

On ne peut trop encourager à l'étude des minéraux, & à trouver des moyens d'économie dans l'exploitation générale de ces ſubſtances ſi utiles à la ſociété civile.

Juſqu'ici les Minéralogiſtes ont conſidéré les mines métalliques ſous trois états différents ; 1°. ou comme *fuſibles* par elles-mêmes ; 2°. ou qui ſe fondent facilement à l'aide d'un intermede ; 3°. ou qui entrent en fuſion difficilement, même avec des fondants. M. Gellert les diſtingue en *mines ſéparables* dans le lavoir, en *mines inſéparables*, mais fuſibles ; & en *mines rapaces* ou preſque *intraitables*.

Rarement on trouve purs les minéraux ; ils ſont plus communément minéraliſés : l'or, quoique le ſeul des métaux qui faſſe exception à cette regle, eſt ſouvent allié. Il y a des métaux qui ſont plus communs en quelques climats que dans d'autres : l'or & l'argent ſe trouvent plus abondamment près les tropiques, & les autres métaux vers le Septentrion ; le fer eſt rare dans les climats chauds. La plupart de nos mines ſont communément plus riches à l'horiſon du bas de la montagne : celles des Provinces

feptentrionales de l'Afie, telles qu'en Sibérie, fe trouvent à la furface de la terre; tandis que celles du Nord de l'Europe, notamment les mines de cuivre de Suede, peuvent être fouillées jufqu'à plus de quatre cents toifes de profondeur. Les mines d'argent de Sainte-Marie, la mine de fel de Pologne, la mine de charbon d'Ingrande en Bretagne, la mine de plomb de Poulavoine, la mine de mercure de Carinthie, celle de cinabre d'Almaden, la mine d'étain de Cornouailles, la mine d'orpiment de Turquie, la mine de cobalt en Saxe, & quantité d'autres efpeces, fe fouillent auffi à des profondeurs confidérables. Il n'y a point de mine qui n'ait des particularités & des détails qui méritent l'attention du Phyficien, du Chymifte & du Naturalifte. Chaque mine a fa forme ou fon apparence extérieure : c'eft l'ufage qui apprend à les diftinguer & à les reconnoître. C'eft en vifitant les cabinets des Naturaliftes ou les atteliers des Mineurs de chaque efpece de mines, qu'on peut s'en inftruire, & notamment en defcendant dans les galleries. Quand on réfléchit que les mines paroiffent produites par des vapeurs fouterraines, qui s'attachent dans les fentes des montagnes qu'elles rempliffent peu-à-peu, on doit convenir que ces vapeurs, qui, par rapport à leur origine, peuvent être de différente nature, fe mêlent entr'elles de plufieurs façons très différentes : de ces exhalaifons différemment combinées, naiffent toutes efpeces de mines & de mélanges métalliques, qui fe trouvent affez fouvent dans le même endroit du même filon. *Voyez* auffi les caracteres que nous avons affignés aux différentes efpeces de chaque genre de mines, à leurs mots généraux.

Quant à la maniere de réduire les minerais minéralifés ou alliés, nous renvoyons aux *Livres de Métallurgie.* Voyez auffi le *Dictionnaire de Chymie.*

MINE D'ACIER. Cette efpece de mine, dont plufieurs Auteurs ont parlé, ne doit être regardée que comme une mine de fer qui donne de l'acier dès la premiere fufion, parcequ'elle eft très pure & dégagée de fubftances étrangeres nuifibles à la perfection du fer. Quelques-uns donnent encore le nom de mine d'acier à une efpece de galene de plomb qui a la dureté & la couleur de l'acier. La mine d'argent blanche qu'on a fait bleuir par le recuit, reffemble auffi à la mine d'acier.

MINE DE GÉNÉVRIER. Les ouvriers de la mine de Salberg en Suede, donnent ce nom à une efpece d'asbefte en bouquets. M. Wallerius dit qu'elle contient un peu de plomb & d'argent.

Ce que les ouvriers nomment *mine d'atlas* ou *fatinée*, eft une mine de cuivre verdâtre; la *mine de pois* ou de *féves* eft communément une mine de fer globuleufe; la *mine de payfan* eft la mine d'argent vierge en maffe.

MINEURS. *Voyez* VERS MINEURS DE FEUILLES, & l'article CHENILLE MINEUSE.

MINIA. Sorte de ferpent venimeux, qui fe trouve dans le pays des Negres : il eft fi grand & fi gros, qu'il avale, dit-on, des moutons, des pourceaux, & même des cerfs entiers : il fe tient à l'affut dans des brouf-

ſailles ; & quand il découvre quelque proie, il s'élance deſſus ; & s'entortillant autour de ſon corps, il l'étouffe en la preſſant. On rapporte une choſe particuliere de ce ſerpent ; c'eſt qu'avant que d'engloutir ce qu'il a pris, il regarde tout autour s'il n'y a point quelque fourmi qui ſe pourroit gliſſer dans ſon corps avec ſa proie pour lui ronger les entrailles ; la peur qu'il en a, vient de ce qu'après avoir avalé un animal de cette groſſeur, il lui eſt impoſſible de ſe remuer, juſqu'à ce qu'il l'ait digéré.

MINIERE. Eſt le lieu où l'on fouille le minerai. *Voyez* au mot Mines.

MIRAILLET. *Voyez* Raie lisse à l'article Raie.

MIRLIROT. *Voyez* Mélilot.

MIROIR D'ANE ou PIERRE SPÉCULAIRE. *Voyez* ſon article au mot Gypse.

MIROIR DE VENUS. *Voyez* Campanule.

MIRTHE ou MURTE, *Mirthus*. C'eſt un arbriſſeau dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, entr'autres les mirthes à grandes feuilles, tels que le *mirthe Romain* & celui d'Eſpagne, le *mirthe à feuilles panachées*, le *mirthe à petites feuilles*, & le *grand mirthe à fleurs doubles ;* celui-ci eſt très agréable par le nombre de ſes fleurs, qui durent très long-tems.

Les mirthes ont toujours les feuilles poſées alternativement & dans un ordre croiſé ; leur odeur eſt agréable : elles ne tombent point du tout pendant l'hiver. Leurs feuilles ſont quelquefois petites & ovales ; quelquefois plus allongées ; d'autres fois plus arrondies & pointues, ſuivant les eſpeces : elles ſont unies & luiſantes, comme celles du buis. Les fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles ; elles ſont en roſe, blanches & odorantes : aux fleurs ſuccedent des baies ovales, qui contiennent pluſieurs ſemences de la figure d'un rein.

Ces arbriſſeaux font un joli effet dans les boſquets d'hiver & d'été, dans nos Provinces méridionales, telles que le Languedoc, la Provence, &c. où on peut les élever en pleine terre. Ici nous ne pouvons les conſerver que dans nos orangeries, ayant l'attention de les tenir à portée des portes & des fenêtres, afin qu'ils jouiſſent de l'air dans les tems doux & humides ; ſans quoi ils ſe dépouillent de leurs feuilles. Ces arbuſtes ſont ſouples, obéiſſants, & ſont propres à prendre toutes les figures qu'on veut leur donner.

Les feuilles & les baies de mirthe, qu'on nomme *mirthilles*, ſont aſtringentes, & recommandées pour affermir les dents qui ont été ébranlées par le ſcorbut. Les baies de mirthe tenoient lieu de poivre aux Anciens, avant que cet aromate de l'Inde eût été découvert. On les emploie en Allemagne pour faire une teinture ardoiſée, qui a cependant peu d'éclat.

On retire des fleurs du mirthe, en les diſtillant dans l'eau, une eau aſtringente, que l'on nomme *eau d'Ange :* elle eſt fort recherchée pour ſa bonne odeur. Les Dames s'en ſervent pour ſe laver ; car l'expérience a appris qu'elle eſt ſouveraine pour nétoyer la peau, affermir les chairs, parfumer & reſſerrer. Les habitants d'Illirie, ceux de Naples & de la Ca-

labre, préparent & perfectionnent leurs cuirs avec les feuilles du mirthe, comme font les Macédoniens avec celles du sumach, les Egyptiens avec les siliques d'acacia, les peuples de l'Asie Mineure, avec les calices des glands de chêne, les François avec l'écorce moyenne de cet arbre, les Phrygiens avec l'écorce du pin sauvage. Belon a observé qu'on trouve sur le mirthe une graine d'écarlate, semblable au kermès, qui renferme un petit animal vivant dans sa coque.

MIRTHE BATARD DES PAYS FROIDS, MIRTHE DU BRABANT, PIMENT ROYAL ou GALÉ D'EUROPE. C'est un petit arbrisseau que les Allemands appellent *gagel* : il ressemble à un petit saule. Ses tiges sont menues & branchues, hautes de deux pieds & demi, garnies de feuilles alternes, assez semblables à celles du mirthe, mais, en quelque sorte, blanchâtres, d'une odeur de drogue ou de baume. Ses fleurs mâles sont à chatons, comme celles du bouleau; les fleurs femelles croissent sur des individus différents, & sont disposées en grappes, auxquelles succedent des semences menues, d'une odeur assez forte, couvertes de petites écailles appliquées sur leur surface.

Cet arbrisseau aime les lieux incultes, pleins de bruyeres, aquatiques & marécageux : il fleurit en Mai; il croît particulierement dans les prairies humides de S. Léger, au-delà de Versailles. Il étoit plus connu autrefois : on apportoit ses branches par charretées à Paris; on s'en servoit pour garnir les cheminées & les croisées des appartements, à cause de la bonne odeur des fleurs & des boutons; & les femmes les mettoient dans leurs armoires, parmi le linge & les hardes, pour les parfumer & pour en chasser les teignes : mais les essais qu'a faits M. de Réaumur, ont démontré que toutes ces plantes n'étoient d'aucun effet sut les teignes, & qu'il falloit avoir recours à l'huile essentielle de térébenthine. *Voyez* TEIGNE.

Quelques personnes font bouillir les fleurs de ce mirthe bâtard dans la bierre, au lieu de houblon; mais elles la rendent très enivrante. On prétend que ses feuilles, prises en infusion théiforme, font une boisson propre à fortifier l'estomac. Quelques Auteurs ont avancé, mais à tort, que les feuilles du galé sont les mêmes que celles du thé préparé en Chine.

Miller compte trois especes de *galé;* savoir, le *gale frutex odoratus septentrionalium*, c'est celui dont il vient d'être mention. Les deux autres especes de *galé* sont étrangeres, originaires d'Amérique, & bien supérieures à celles de l'Europe : l'une est le *gale caroliniensis baccata, fructu racemoso, sesseli monopyreno;* l'autre est le *gale caroliniensis humilior, foliis latioribus & magis serratis* : les Anglois les cultivent beaucoup, soit de graine, soit de bouture. Ces deux especes de *galé* s'élevent chez eux en buisson à la hauteur de cinq pieds, & sont toujours vertes; leurs feuilles broyées dans la main, répandent une odeur suave telle que celle de mirthe. Une de ces especes de *galé* a produit du fruit dans le jardin d'un Curieux de Londres, en 1729; & toutes les deux donnent communément des fleurs. Les Américains préparent une cire des baies, dont ils font des bougies qui brûlent

à merveille, & qui exhalent une agréable odeur. *Voyez* ce que nous en avons dit à l'article ARBRE DE CIRE.

MISPIKKEL. Espece de pyrite arsenicale. *Voyez* PYRITE.

MISY. Est une pierre vitriolique jaunâtre, brillante, d'un goût très styptique ou atramentaire : elle est fort semblable à l'enveloppe effleurie de ces morceaux de pierres vitrioliques appellées *calchitis*. Voyez ce mot.

Le misy nous paroît produit par la décomposition d'une pyrite ferrugineuse. Nous en avons rencontré dans les charbonniers de Liege & dans les environs de Namur. *Voyez* la Note qui est dans *notre Minéralogie, T. II, pag. 312.*

MITTES, *Blattæ.* Ce sont des insectes volants, du genre des scarabées. Les jeunes sont blancs, & deviennent noirs en vieillissant : ils se dépouillent de leur peau. Il n'y a que les mâles qui ont des aîles. Le froid les fait périr.

On distingue plusieurs especes de mittes; savoir, celle qui vit de chair (c'est une *blatte carnivore*), celle qui se trouve dans le pain & la farine, celle qui ronge les livres, celle qui glousse comme les poules, celle qui fait du ravage dans les jardins, & qui s'attache singulierement aux porreaux, celle qui fuit la lumiere, celle qu'on trouve dans les moulins & aux environs des fours, celle qui se trouve à l'entrée des latrines & des bains, celle qui répand une mauvaise odeur par-tout où elle passe. Cette derniere est nommée *mitte puante* : elle se retire dans les caves & dans les lieux frais; on ne la voit ordinairement que la nuit, & elle marche très lentement. Il y a encore une espece de mitte qui se met entre les écailles des poissons que les Lapons font dessécher. *Voyez* les *Actes d'Upsal.*

Mademoiselle Merian dit aussi qu'il y a de belles mittes blanches à Surinam, qui se métamorphosent en de belles mouches vertes.

On voit beaucoup de mittes en Russie, qui se cachent de jour dans les fentes du bois, & qui sortent la nuit. En général, ces sortes d'insectes ressemblent assez aux grillons des champs. On dit que les mittes sortent de leurs œufs toutes parfaites, & qu'elles croissent peu-à-peu. Elles ont huit grands pieds pareils à ceux des faucheurs, ainsi qu'on le peut observer en mettant une de ces petites bêtes dans un microscope. Pour la mitte qui imite le cri de la poule, qui ronge les livres, & qui se nourrit de colle dont on les enduit en les reliant, elle n'est pas plus grosse qu'une puce : elle a sur le dos une crête oblongue, de couleur grise; elle porte la tête basse & approchée de la poitrine : c'est en frappant des aîles l'une contre l'autre, qu'elle excite un bruit sans doute d'un son très foible qui imite le gloussement d'une poule.

MITU ou MUTU. Espece de poule, ou plutôt de coq du Bresil, qui a une crête tachetée de petits points noirs & blancs, & qu'il éleve & dresse en forme de huppe quand il lui plaît. Cet oiseau est plus grand qu'un coq d'Europe : les plumes de son corps sont noires, excepté au ventre & au croupion, où elles sont brunes : il a le doigt courbé, long de quinze lignes,

& rougeâtre. Ses œufs sont gros, blancs, & si durs, que si on les choque l'un contre l'autre, ils résonnent comme du fer. On dit que, quoique les os de cet animal soient mortels aux chiens, ils ne nuisent point aux hommes. Le mitu se perche fort haut, & vole sur les arbres comme les paons; il dresse sa queue comme le coq d'Inde : c'est un oiseau qui se familiarise aisément.

MOCAYA ou MONCAYA. Espece de chou palmiste, dont l'amande fournit une huile qui fait en peinture le même effet que l'huile de noix : on s'en sert aussi quelquefois en Guyane pour l'assaisonnement des mets. Cette huile se tire comme celle de la noix du *palmier aouara*. Voyez ce mot.

MOCOCK ou MOCOCO. *Voyez* MAKIS.

MODIOLUS. Les Naturalistes ont donné ce nom à différents fossiles, tels que les *cariophylloïdes*, les *troques*, &c. Voyez ces mots.

MOELLE, *Medulla*. Nom que l'on donne à différentes substances qui appartiennent aux trois regnes de la Nature. 1°. Le regne animal fournit la moëlle de *bouc*, de *bœuf*, de *cerf*, de *veau*, & autres animaux. *Voyez* chacun de ces mots, & l'article GRAISSE. 2°. Le regne végétal produit ce que l'on appelle *moëlle* ou *pulpe de casse*, la *moëlle* ou *crême de coco*, &c. 3°. Le regne minéral donne la moëlle des rochers, qui est l'*agaric minéral*. Voyez ces mots.

Il convient de dire ici avec M. Adanson, que dans les végétaux, la *moëlle* proprement dite, n'est que le tissu cellulaire dont il est mention aux articles *écorce* & *arbres*; c'est-à-dire, un composé d'utricules verdâtres & succulentes qui se voient sensiblement dans toutes les productions nouvelles des plantes annuelles ou des arbres; & ce n'est qu'au bout d'un ou deux ans, plus ou moins, que ces vesicules se vuident, se dessechent, deviennent sphériques ou polyedres; enfin prennent la consistance & la couleur de moëlle qui est blanche dans la plupart, jaunâtre ou couleur de rouille dans quelques-unes, comme dans le maronnier, brune dans d'autres comme dans le noyer, & rouge dans d'autres. La moëlle n'étant qu'une métamorphose du tissu cellulaire qui est répandu dans le bois & l'écorce, on en devroit voir presque par-tout; mais elle n'est guere sensible que lorsqu'elle se rassemble par masses, & elle ne se réunit ainsi que dans les bois les plus tendres ou dans leur aubier. Toutes les plantes commencent par en avoir dans leur jeunesse : dans celles qui en ont beaucoup, la moëlle réside principalement dans l'*ame* du corps ligneux où elle est renfermée, comme dans un tuyau d'où elle se répand dans la substance du bois & de l'écorce. Les herbes & arbrisseaux en ont en général plus que les arbres. Les plantes où l'on en a vu le moins, sont l'orme, le chêne, le noisetier, le poirier, le pommier; on n'en remarque aucunement dans l'ébene, le gayac, le bois de fer, les racines du tabac & de la pomme épineuse; mais le noyer, le houx, le frêne & le pin en ont un peu : il s'en trouve beaucoup dans le sureau, l'aubepine, le figuier, le sumac, l'absinthe, &c. Si épaisse

que ſoit cette moëlle, elle diſparoît peu-à-peu dans les arbres. Le canal qui la contient ſe rétrécit peu-à-peu, & ſe remplit par l'épaiſſiſſement des fibres ſéveuſes, &c. Les véſicules de la moëlle ſont plus grandes à ſon centre que vers le corps ligneux; & on remarque en général que les herbes qui ont plus de moëlle, comme le chardon, ont auſſi les véſicules plus grandes que les arbres qui en ont moins : mais ce n'eſt pas la même choſe dans les arbres; le *ſureau*, par exemple, a beaucoup de moëlle, & des véſicules très petites. *Voyez* Arbre & Écorce.

MOILON. Eſt communément une pierre blanchâtre calcaire, un peu tendre, qui ſe tire des carrieres en petits blocs : le meilleur eſt celui qui eſt le plus dur & de bonne aſſiette; il faut l'équarrir & le faire paſſer au moins un hiver en tas, avant de l'employer. Le moilon eſt un des matériaux où l'ouvrage de maçonnerie va le plus vîte; il ſert ſur-tout à garnir le dedans des gros murs.

MOINE, *Monialis.* Nom donné à quelques poiſſons dont on fait beaucoup d'uſage dans les Indes, & qu'on prend proche Hilas. Le premier eſt d'un bleu clair ſur le dos; il a une ligne large, qui eſt de couleur rouge; ſon ventre eſt marqué de différentes couleurs; les nageoires qu'il a des deux côtés du corps ne ſont pas pointues. Sa chair eſt bonne à manger, mais il faut auparavant l'ouvrir & le faire ſécher au ſoleil, ou le ſaler. Le ſecond, quoique ſemblable au précédent, eſt très remarquable en ce qu'il a ſix aiguillons ſur le dos & deux au bas du ventre; trois taches blanches & des nageoires ſur les ouies : ſa couleur eſt jaune. Le troiſieme ne differe du précédent que par ſa couleur jaune, noirâtre & bleue : ſa tête eſt rouge.

On donne encore le nom de *moine* au *marſouin.* Les Portugais appellent auſſi *moine des Indes* le *rhinoceros.* Les François donnent encore le nom de moine ou de capucin au *ſcarabée monoceros.* Voyez ces mots.

MOINEAU, *Paſſer.* Petit oiſeau fort joli, connu de tout le monde, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, & dont le caractere eſt d'avoir le bec en forme d'un cône renverſé, les bords très coupants & finiſſant en pointe; le ſommet de la tête plus élevé que celui des autres petits oiſeaux de ce genre. On a,

1°. Le Moineau vulgaire, domestique ou de maison, autrement dit le Franc Moineau, *Paſſer vulgaris.* Cet oiſeau peſe un peu plus d'une once. Sa longueur, depuis la pointe du bec juſqu'au bout de la queue, eſt de ſix pouces & demi; ſon bec eſt un peu gros, noirâtre dans le mâle, brun dans la femelle, long à peine d'un demi pouce : il a l'iris couleur de noiſette, l'entre-deux des yeux jaunâtre, les pieds preſque bruns, les ongles noirs, la tête un peu cendrée ou d'un bleu ſombre, le menton noir, les mâchoires tachetées de blanc, la gorge d'un blanc cendré, le ventre & la poitrine blanchâtres, les plumes qui ſéparent le col & le dos ſont rouſſes; le dos & le croupion ſont de la même couleur que les grives, & mêlés en quelque ſorte de verd, de brun & de cendré; le pennage des

aîles eſt à bords rouſsâtres, traverſé d'une ligne blanche; toutes les plumes de la queue ſont d'un brun noirâtre & à bords rouſsâtres. Au reſte, le plumage du moineau varie ſelon le climat & la ſaiſon. La femelle n'a point la barbe noire, ni de taches blanches ſur le col : les couleurs de ſon plumage ſont en général moins vives que celles du mâle.

Le moineau eſt un oiſeau fort laſcif, & dont les teſticules ſont grands. Aldrovande dit en avoir vu un qui, en moins d'une heure, cocha ſa femelle vingt fois, étant prêt à continuer pluſieurs autres fois, ſi elle n'eût pas changé de place. Friſch dit que cet oiſeau fait des petits trois fois l'année quand il eſt jeune; il s'apprivoiſe fort aiſément, & eſt fort amuſant : il peut apprendre le chant des autres oiſeaux qui ſont auprès de lui.

Cet oiſeau eſt fort incommode, parcequ'il fait tort aux grains, auſſi-bien à la campagne que dans les greniers & les granges. Il ſe multiplie beaucoup, & n'épargne pas les jardins; il fait auſſi un grand carnage de mouches à miel, ſur-tout lorſqu'il a des petits : il fait encore beaucoup de dégât dans les colombiers, parcequ'il tue les pigeonneaux en leur crevant le jabot avec ſon bec, pour manger le grain qui eſt dedans. Il mange de tout, mouches, papillons, guêpes, abeilles, frêlons, bourdons, fourmis, grillons, ſcarabées, vers, grains, fruits & légumes. Auſſi, pour éloigner ces oiſeaux & leur faire peur, les gens de la campagne ont-ils coutume de planter debout des hommes de paille, habillés de haillons, ou d'autres épouvantails. Dans le Brandebourg, pour détruire, ou plutôt pour diminuer la quantité de ces ſortes d'oiſeaux qui font beaucoup de dégâts ſur les froments, on a fait des Ordonnances qui obligent les gens de la campagne à repréſenter tous les ans une certaine quantité de têtes de moineaux. Mais ces oiſeaux ſont ruſés, & s'apperçoivent bientôt de tous les piéges qu'on leur tend; auſſi l'on a bien de la peine à les ſurprendre, même au trébuchet. Ils volent ordinairement aſſez bas, de maniere que le chaſſeur les tue difficilement à coups de fuſil.

Le moineau fait entendre ſon cri tout le long de l'année. Quand deux mâles pourſuivent une ſeule femelle, elle ſe défend alors à grands coups de bec, enſorte qu'ils tombent ſouvent par terre tout étourdis. On peut diſtinguer leurs cris quand ils s'accouplent; quand ils avertiſſent leurs petits de ne pas ſe faire entendre, de peur de ſe découvrir; quand ils voient près d'eux quelque ennemi, comme un chat, un oiſeau de proie, un hibou; quand ils volent par troupes à la campagne; quand ils ſe diſputent mutuellement, ou qu'ils ſentent de la douleur.

Quelques perſonnes ne veulent point manger de moineaux, parcequ'elles s'imaginent que ces oiſeaux tombent du mal caduc : d'autres en mangent après leur avoir ôté la tête. Si cette maladie des moineaux a lieu, elle peut venir de leur excès de lubricité. On trouve cependant dans les Ephémérides d'Allemagne, deux exemples que le moineau par lui-même, diſpoſe à l'épilepſie. Le moineau eſt gras quand il eſt jeune, & quand il ne cherche pas encore à s'accoupler; car alors ſa cupidité laſcive ne le laiſſe

pas croître. Il marche en ſautillant; il multiplie beaucoup, fait ſon nid tantôt dans le creux d'un arbre, tantôt ſous un toît ou dans un trou de muraille, tantôt dans un vieux nid de pie, tantôt au haut d'un orme ou d'un pommier, quelquefois même dans un puits à une certaine profondeur; il s'empare auſſi quelquefois des nids d'hirondelles à cul-blanc, qu'on appelle *petits martinets;* alors il ſe livre de rudes combats entr'eux. On attache ſouvent contre les maiſons des pots de terre faits exprès, qu'on appelle pour cette raiſon des *pots à paſſe* ou *à moineaux*, afin que ces oiſeaux y faſſent leur nid. Zinnani dit que dans un nid fait d'herbes ſeches & de plumes, cet oiſeau pond, pour chaque couvée, quatre ou cinq œufs à coque très mince, qui ſont cendrés, marquetés çà & là d'une couleur de détrempe d'encre & de laque. On a prétendu, il y a long-tems, que les mâles ne vivoient que deux ans; mais on a vu des moineaux, tant mâles que femelles, vivre en cage pendant huit ans. Les moineaux-francs paroiſſent aimer paſſionnément ceux de leur eſpece; car non-ſeulement ils élevent leurs petits avec beaucoup de ſoin, mais auſſi quand ils viennent à découvrir quelque amas de graines, ils invitent généreuſement & à grands cris leurs compagnons à en manger avec eux.

Cet oiſeau n'eſt guere d'uſage en aliment que parmi le petit peuple : ſa chair eſt maigre, ſeche, peu ragoutante & dure. Les Auteurs de la *Suite de la Matiere Médicale*, diſent que s'il eſt arrivé quelquefois de gagner le mal caduc en mangeant de ces petits oiſeaux, c'eſt parcequ'un tel aliment étant recommandé par quelques Médecins, comme très propres à exciter à l'amour, & comme un remede aphrodiſiaque, il peut être arrivé que des perſonnes, après en avoir mangé dans cette vue, & abuſant enſuite de leur tempérament par un uſage immodéré des femmes, ſoient tombées dans cette terrible maladie, qui eſt quelquefois la ſuite d'un penchant à l'acte de Venus, auquel on s'eſt livré ſans ménagement. La fiente du moineau, donnée à la doſe de deux ou trois grains dans la bouillie, lâche le ventre comme fait celle de la ſouris : ce même excrément, mêlé avec du ſaindoux, & employé en liniment ſur la tête, empêche la chûte des cheveux, & les rend plus nombreux : ſi l'on en diſſout dans de l'eau chaude, & qu'on s'en lave les mains, elle les blanchit & adoucit la peau.

Le moineau a pluſieurs noms; chez le vulgaire on l'appelle *paſſe*, *moucet* ou *moinet*, *moiſſon*, *pierrot*, *guillery;* en Provence & en Languedoc on appelle le mal caduc, *lou mau de las paſſeras*, le *mal des paſſereaux* ou *moineaux*.

2°. Le Moineau d'arbre, *Paſſer arboreus*, que les Pariſiens nomment *friquet* ou *moineau de noyer*, eſt le plus petit de tous les moineaux : il a le bec court, noir & un peu gros; les pieds, les jambes, les aîles & la tête comme le moineau franc. Il habite dans les buiſſons & les arbres; il fait ſon nid dans les arbres creux des jardins & des bois; il ne s'y multiplie pas beaucoup à cauſe du nombre d'ennemis qu'il y rencontre, & ſouvent dans l'hiver on le trouve mort dans le trou des arbres : ſon cri eſt différent de

celui du moineau franc. Ceux qui essaïent de faire des bâtards en fait d'oiseaux, assurent qu'il s'apparie aussi avec la serine des Canaries.

3°. Le Moineau des bois, *Passer sylvestris*. Il est de la grosseur des moineaux ordinaires; le sommet de sa tête est jaune rougeâtre.

4°. On voit chez les Oiseleurs, des moineaux tout jaunes ou tout blancs, ou de trois couleurs; savoir, blanc, noir & jaune. On y voit aussi le moineau d'Italie ou de Boulogne, qui est jaune & blanc, & se perche dans les cerisiers: le moineau d'Illirie, qui est blanc en devant & rouge sur le dos: le moineau à collier jaune ou à la soucie, qui est fort rare; il est plus gros & plus tendre que le moineau domestique; son cri est haut & éclatant: le moineau à la tête rouge, & celui de montagne, qui est fort commun dans certains pays, son corps est fort allongé; il se plaît dans des endroits montagneux, déserts & remplis de bois; il sert autant aux Oiseleurs que le moineau commun, pour prendre les autres: le *moineau de jonc* ou la *cannevarola*, qui a la tête noire, le col cerclé de blanc, le plumage bigarré de noir & d'une espece de rouge; ses pattes sont très fortes; il chante bien & fréquente les roseaux; il s'éleve en l'air en voltigeant, & retombe soudain sur les roseaux: dans la belle saison il cherche les lieux où il y a de la fraîcheur & du vent; dans l'hiver il aime les abris & les endroits où le soleil paroît. Nous en avons vu dans la Nort-Hollande qui avoient la grandeur du rossignol: ils chantoient continuellement.

5°. Les Ornithologistes font mention de plusieurs moineaux des Indes, marquetés de toutes les plus belles couleurs. Les Indiens font, avec les plumes de ces magnifiques oiseaux, leurs ouvrages de plumasserie; on y voit éclater le verd de prairie, le violet purpurin de l'améthiste, le bleu céleste ou d'azur, & le noir lustré. Les uns sont crêtés, d'autres sans queue apparente. La voix de ces oiseaux imite le sifflement des vents. On distingue entre autres le moineau de Bengale; celui de la Chine, dont le plumage est semblable à celui de la linotte, & le moineau du Cap de Bonne-Espérance. Le moineau d'inde est une sorte de pinçon, qui a autour du bec cinq ou six poils, qui ressemblent à la moustache d'un chat. Cet oiseau a été décrit par M. Linnæus. *Voyez Mem. de l'Académie de Stockolm.*

Mérolla, après avoir observé la variété surprenante de toutes sortes d'oiseaux, fait une remarque singuliere sur les moineaux étrangers. Ils sont, dit-il, de la même forme que ceux d'Europe; mais dans la saison des pluies, leur plumage devient rouge & reprend ensuite sa premiere couleur. Le même Auteur parle, avec admiration, d'une espece de petit moineau, décrit par Cavazzi, & qui se trouve aux Royaumes de Congo & d'Angola: sa couleur est d'un beau bleu foncé; son ramage commence à la pointe du jour, & fait, dit-on, entendre assez distinctement le nom de Jesus-Christ.

A l'égard du *moineau blanc*, les bords inférieurs de ses aîles sont noirs: il est plus blanc en hiver que dans le tems de la canicule, encore le plumage n'est-il blanc que par l'extrémité. M. Linnæus (*Mem. de l'Académie*

Royale de Suede, ann. 1740) croit que c'eſt une eſpece d'alouette, *alauda remigibus albis, primoribus extrorſum nigris, rectricibus nigris, lateralibus tribus albis; Paſſer-Alpino Lapponicus, ſeu nivalis.* Linn. en Suedois *Snoë-Sparf;* en Lapon, *Alaipg.* En été il habite les montagnes neigeuſes de la Laponie : on a de la peine à l'y diſtinguer, ainſi que la perdrix blanche, leur plumage étant alors de la même couleur que celle de la ſubſtance qui couvre le ſol où ils habitent. Le moineau blanc, autrement dit *moineau de neige*, n'aime point à ſe percher; dort peu, il ne fait que ſautiller & voltiger ſur le terrein raboteux : il court préciſément comme les alouettes en hiver, & a le cri d'un jeune choucas. Dans les montagnes il ſe nourrit avec la ſemence de la ſcherra, *Betula vana aut foliis orbiculatis crenatis*, Flor. Lapp. *342*; quelquefois avec la graine de chenevis. Cet oiſeau eſt de paſſage; ſa chair eſt d'un aſſez bon goût, & on en fait manger aux étrangers pour des ortolans.

MOIRE, nom que l'on donne à une eſpece de coquillage univalve, du genre des *Volutes.* Voyez *ce mot.*

MOITON ou MOUTON, eſt un oiſeau du Breſil, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Il eſt un peu plus grand que le paon. Il eſt remarquable par une belle huppe qu'il a ſur la tête, & par les belles plumes blanches & noires dont il eſt couvert. On mange ſa chair qui eſt excellente.

MOLDAVIE. *Voyez* Mélisse de Moldavie.

MOLE, *Phuca.* Poiſſon de mer, ſaxatile, d'une couleur rougeâtre, reſſemblant à une tanche d'eau douce par devant, & à une ſole par derriere, parceque cette partie eſt mince, plate & environnée d'aiguillons. Au printems il eſt de différentes couleurs; dans une autre tems il eſt blanc. Le bout de ſa tête eſt noir & rougeâtre, le derriere du corps eſt noir, & le reſte eſt de la couleur de la tanche. Les deux nageoires qui ſont aux ouies ſont rouges, & plus grandes que les autres; il n'a point de levres; ſes dents ſont petites, ſes yeux grands & dorés. Au bout de la mâchoire inférieure & vers le ventre, il a quatre barbillons qui lui ſervent de nageoires : il a les ouies grandes, & des pierres dans la tête; il dépoſe ſes œufs dans l'algue; il ſe nourrit non-ſeulement d'herbes & de mouſſes, mais auſſi d'autres petits poiſſons. Sa chair eſt auſſi bonne que celle des autres poiſſons ſaxatiles.

MOLE ou MEULE. *Voyez* Lune de mer.

MOLÉCULES ORGANIQUES. Indépendamment des animaux ſenſibles à la vue, des Naturaliſtes font une claſſe à part d'une autre eſpece très petite, ſinon d'animaux proprement dits, au moins de corps mouvants, qui ſe trouvent ſur la peau des animaux, dans les liqueurs, dans tous les fluides, &c. & qu'on ne peut voir que par le moyen du microſcope ou de la loupe. Ces animaux, infiniment petits, ſont également, dit M. de Malézieu, ou ovipares ou vivipares. Leur exiſtence dans les liqueurs fermenteſcibles, dans le levain, dans les ſucs des animaux, n'eſt point une chimere, une hypotheſe curieuſe, dans laquelle ſe joue l'eſprit de l'homme,

ſous une fauſſe apparence de vérité. *Voyez* ce que nous en avons dit au mot ANIMALCULE, & la définition du mot ANIMAL. Voyez auſſi *Conſidérations ſur les corps organiſés* par M. Bonnet.

MOLENE. *Voyez* BOUILLON BLANC.

MOLIERE. Dans la plûpart des pays, on donne ce nom à des terres graſſes ou marécageuſes, tellement molles que les chevaux & les voitures y enfoncent.

MOLLE ou POIVRIER DU PÉROU, *Mollis arbor*. Eſt un grand arbre fort étendu, qui croît abondamment dans le Pérou : ſes feuilles reſſemblent à celles du lentiſque ; elles ſont dentelées, & rendent un ſuc laiteux & gluant, qui a l'odeur & le goût du fenouil. Ses fleurs ſont nombreuſes ; attachées à des rameaux particuliers, de couleur jaune blanchâtre : il leur ſuccede en Juillet des baies ſemblables au fruit de l'aſperge, couvertes d'une pellicule rougeâtre, très graſſe, contenant chacune un petit noyau oſſeux. Ces fruits ont l'odeur & le goût des baies de genievre ; on les fait bouillir dans de l'eau, pour en préparer une boiſſon vineuſe, très bonne, mais qui ſe convertit auſſi-tôt en vinaigre. On fait des inciſions à l'écorce de cet arbre, par où il découle une réſine odorante, blanche & purgative. On dit qu'elle a beaucoup de rapport avec celle que l'on appelle *élemi*.

L'écorce & les feuilles du molle ſont employées dans le pays, pour les humeurs froides, les enflures des jambes & des cuiſſes. Ses petits rameaux ſervent à faire des curredents : on fait bouillir ſa réſine dans du lait, pour emporter les taches & les cataractes des yeux : la poudre de ſon écorce ſert à teindre en rouge & à mondifier les ulceres : la liqueur vineuſe du fruit eſt utile dans les maladies des reins. Les Péruviens reſpectent beaucoup cet arbre, ils l'appellent *mulli*.

MOLLUSQUE. *Voyez* au mot MOUS.

MOLUQUE, *Molucca*. Plante étrangere, qui tient de la méliſſe, & dont on diſtingue deux eſpeces.

1°. La MOLUQUE ODORANTE, *Molucca lævis*. Sa racine eſt ligneuſe & fibrée : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, fortes, quarrées, rougeâtres, remplies de moëlle ; ſes feuilles reſſemblent à celles de la méliſſe pour la figure & l'odeur ; ſes fleurs ſont verticillées & de couleur blanche : il ſuccede à cette fleur quatre ſemences triangulaires, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

2°. La MOLUQUE ÉPINEUSE, *Molucca ſpinoſa*. Ses feuilles ſont plus verdâtres : ſes fleurs ſont ſoutenues par des calices plus longs, moins larges, & garnis de forts piquants : elle a une odeur déſagréable.

On cultive l'une & l'autre moluque dans les jardins : elles naiſſent naturellement aux Iſles Moluques. On ne ſe ſert que de la premiere eſpece : elle eſt alexipharmaque, propre à fortifier le cerveau & le cœur : elle aromatiſe les liqueurs d'une maniere agréable.

MOLY. Nom que les Anciens ont donné à pluſieurs eſpeces d'ail, qu'ils

diſtinguent de l'ail ordinaire par ſon peu d'odeur. Homere a célébré cette plante comme propre à détruire les venins & les enchantements. *Voyez* Ail.

MOLYBDENE ou MICA DES PEINTRES, ou CRAYON DE PLOMB, &c. *Molybdæna nigrica fabrilis, aut ſterile nigrum.* Eſt une ſubſtance noirâtre, brillante comme du plomb fraîchement coupé, friable, micacée, douce au toucher, & comme ſavonneuſe : on l'appelle auſſi *crayon d'Angleterre.* Quelques-uns la regardent comme une eſpece de *blende.* Voyez ce mot. Nous croyons, avec aſſez de fondement, qu'elle n'eſt qu'une eſpece de ſtéatite tendre & talqueuſe, ſemblable au talc coloré appellé improprement la *craie noire de Briançon.* Cette ſtéatite paroît être colorée par le zinc, ſubſtance demi-métallique, qui ne contribue pas peu à lui donner beaucoup de peſanteur. Nous en tirons la preuve de ce que, ſi on lui fait ſubir un feu violent, il en exhale des fleurs inflammables d'un bleu foncé : comme il arrive avec les mines de zinc. M. Pott a prouvé que le crayon dont il eſt queſtion, contient preſque toujours du fer, parceque, ſi on le mêle, dit-il, avec du ſel ammoniac, il donne des fleurs martiales, & que, quand le feu l'a dégagé des parties graſſes qui l'environnent, il eſt attiré par l'aimant, &c.

La molybdene donne aux mains, au papier & au linge, une couleur griſâtre perlée ou talqueuſe : elle ſe détruit difficilement dans le feu : ſon uſage eſt purement méchanique ; on s'en ſert pour luſtrer de vieux uſtenſiles de fer, on en fait auſſi des crayons. Pour cela, il faut d'abord réduire en poudre, celle qui eſt exempte de parties ſableuſes, puis en faire une pâte avec de la colle légere de poiſſon : on en emplit des bâtons évuidés en rond ou en quarré, avec une rainure qu'on bouche enſuite par une petite tringle qui s'enchaſſe exactement : on l'aſſujettit avec des ficelles, & lorſque le tout eſt ſec : on taille le bout en pointe pour écrire ou deſſiner. Les ouvriers donnent à la molybdene les noms de *potelot ; mine de plomb noire* ou *ſavonneuſe* ; *plomb de mer ; plombagine* ; *plomb de mine ; céruſe noire ; talc-blende ; fauſſe galene ; mica des Peintres* ou *crayon de plomb.* La molybdene ſe trouve dans la Heſſe, dans la Finlande, & ſur-tout en Angleterre, dans la Province de Cumberland, à peu de diſtance de Carliſle : la mine de cet endroit eſt unique dans ſon eſpece, & le Gouvernement en a pris un ſoin tout particulier ; on prétend même que l'exportation de cette molybdene fine eſt défendue ſous des peines très rigoureuſes avant que d'être employée en crayons. Il n'y a que la mine ſableuſe ou groſſiere qui nous parvient dans le commerce. Les mines d'étain en contiennent quelquefois, ainſi que celles de plomb ; mais c'eſt un redoutable minéraliſateur, en ce qu'il rend très difficile la réduction de ces minerais.

MOMIE ou MUMIE, *Mumia.* Eſt un mot arabe qui déſigne un cadavre embaumé & deſſéché. Les premieres momies humaines ont été tirées des ſépulcres des anciens Egyptiens, ſous les pyramides dont on voit

encore de beaux reſtes à quelques lieues du grand Caire. On trouve quelquefois ſur les côtes de la Lybie des cadavres humains, qui ayant été jettés par les vagues de la mer, ont été pénétrés de ſable & deſſéchés par l'extrême chaleur qui regne en ce pays-là. On en rencontre auſſi dans les déſerts de Zara, où le ſable eſt ſi ſubtil, qu'il pénetre tout, & où l'on ne trouve point d'eau pour ſe déſaltérer. Les Voyageurs qui ne ſuivent point les caravanes, s'y égarent facilement & y périſſent quelquefois par la faim & par la ſoif: leurs corps s'y deſſechent tellement, qu'ils ne peſent pas le quart de ce qu'ils devroient peſer : on appelle ces cadavres deſſéchés *momies blanches*.

Il y a en pluſieurs pays chauds, comme à Toulouſe, certaines caves dans leſquelles, comme le rapporte Lémery, les corps morts ſe deſſechent & ſe conſervent avec leur poil, ſans aucun embaumement, juſqu'à deux cents ans. J'ai examiné ſur le lieu même ces mânes reſpectables; mais il ne m'a pas été poſſible de m'éclaircir au juſte, pourquoi, quand & comment on les avoit conſervés ainſi.

Il n'en eſt pas de même des momies embaumées; M. Rouelle, de l'Académie des Sciences, dit que l'extrême vénération des Anciens Egyptiens pour les corps morts de leurs parents, leur avoit fait chercher divers moyens de préſerver leurs cadavres de la corruption : nous admirons encore aujourd'hui des momies Egyptiennes conſervées depuis plus de deux mille ans, par la maniere dont les corps avoient été embaumés. Ces momies ont été pendant long-tems l'objet des recherches des Antiquaires & d'un petit nombre de Phyſiciens, qui ont tâché de deviner le ſecret des Egyptiens, & de tranſporter cet art parmi nous : elles n'ont été bien examinées de nos jours, que par M. Rouelle, qui a communiqué à l'Académie pluſieurs idées que la lecture d'Hérodote lui avoit autrefois fait naître. Cet Académicien a donné un Mémoire très intéreſſant, dans lequel il examine les principes ſur leſquels eſt fondé l'art des Egyptiens.

Il paroît, dit-il, tant par les écrits de Clauderus, que par ce qu'on peut deviner du procédé ſecret de Debils, que ces deux hommes employoient principalement la deſſication opérée par les ſels alkalis, pour préparer leurs cadavres. Hérodote qui nous a tranſmis une courte deſcription de l'art des Embaumeurs, dit qu'il y avoit trois différentes manieres d'embaumer uſitées parmi les Egyptiens, & qu'on ſe ſervoit des unes ou des autres, ſuivant la dépenſe qu'on vouloit faire. Suivant la premiere, qui étoit auſſi la plus chere, on ouvroit par les narines avec un fer la baſe du crâne, & on tiroit la cervelle par cette ouverture, partie avec le fer même, & partie par le moyen des injections. On tiroit les entrailles par une inciſion faite au côté; on les nettoyoit; on les paſſoit au vin de palmier & dans des aromates broyés : on rempliſſoit le ventre de myrrhe en poudre, & de toutes ſortes d'autres parfums, excepté l'encens : on fermoit l'ouverture, & on couvroit le corps de natrum pendant ſoixante & dix jours; car les loix ou les ſtatuts de l'art, ne permettoient pas de l'y laiſſer plus long-tems. En-

ſuite on lavoit le corps, & après l'avoir tout enveloppé de bandes de toile de lin enduites de gommes, ils le rendoient aux parents.

Lorſqu'on ne vouloit pas faire une ſi grande dépenſe, on ne faiſoit aucune inciſion au cadavre : on ſe contentoit d'injecter par le fondement une quantité ſuffiſante d'une liqueur onctueuſe qui ſe tire du cedre; enſuite ayant bouché l'ouverture pour retenir l'injection, on mettoit le corps dans le natrum pendant ſoixante & dix jours; au dernier on tiroit du ventre la liqueur, qui entraînoit avec elle les entrailles conſumées ou diſſoutes : cela fait, on rendoit le corps aux parents.

La troiſieme maniere étoit la plus ſimple & la moins diſpendieuſe. Après les injections par le fondement, on mettoit le corps dans le natrum pendant ſoixante & dix jours, & on le rendoit ſans y faire autre choſe.

M. Rouelle penſe que cette deſcription de l'art des Embaumeurs eſt fautive; il prétend que l'objet principal d'un tel travail ſe réduiſoit à deux parties eſſentielles; la premiere étoit d'enlever du corps les liqueurs & les graiſſes qu'il contenoit, & qui en auroient occaſionné la deſtruction; la ſeconde étoit de défendre les corps de l'humidité extérieure & du contact de l'air. Les Embaumeurs ſaloient le corps avec l'alkali fixe, & opéroient par ce moyen, ſur les cadavres, ce que les Tanneurs operent ſur les cuirs par le moyen de la chaux. Le corps ayant été ainſi macéré pendant les ſoixante & dix jours, on appliquoit deſſus des matieres réſineuſes & balſamiques, qu'on y retenoit par des bandes dont on les enveloppoit. M. Rouelle croit qu'on ne mettoit des parties balſamiques dans le corps, qu'après l'avoir fait macérer dans le natrum.

M. Maillet, Conſul au Caire, rapporte dans ſes lettres, qu'il a trouvé un grand nombre de corps couchés ſur des lits de charbons, emmaillotés de quelques linges, & couverts d'une natte ſur laquelle il y avoit du ſable à l'épaiſſeur de ſept ou huit pieds; c'étoit apparemment la maniere dont les plus pauvres conſervoient les cadavres de leurs parents, car la conſervation des corps faiſoit chez les Egyptiens un point de Religion pour les pauvres, comme pour les riches. M. Rouelle prétend encore que les toiles ou bandelettes n'étoient pas de lin, mais de cotton, qu'elles étoient empreintes de matieres réſineuſes & balſamiques, & non de gommes : on en trouve qui ne ſont enduites que de matieres bitumineuſes; & ſuivant les obſervations de M. Maillet, il ſe trouve des momies qui n'ont rien de tout cela; mais elles ſont chargées en deſſus de figures hiérogliphiques & en deſſous d'une écriture très fine, qui ſemble être des vers rimés. Tous les corps étoient enveloppés de deux rangs de bandelettes, & ſouvent entre chaque rang on y trouve encore des amulettes, auxquelles les Egyptiens attribuoient de grandes vertus; quelquefois les ongles étoient dorés. On voit bien que ces bandes, les vers, les peintures dont on les ornoit, & les boîtes ou de porphyre, ou de bois précieux, & d'une ſeule piece creuſée à l'outil, dans leſquelles on enfermoit les momies, & qui étoient encore plus ou moins chargées d'ornements, devoient introduire une infinité de différences

différences dans la ſomptuoſité des embaumements. C'eſt dans le Mémoire de M. Rouelle, qu'il faut s'inſtruire de toutes les autres particularités de l'art des Embaumeurs.

Il ne faut pas croire que les momies du commerce ſoient véritablement tirées des tombeaux des anciens Egyptiens; celles-là ſont trop rares, on ne les garde guères que par curioſité. Celles que les Droguiſtes tirent du Levant, viennent des cadavres de diverſes perſonnes que les Juifs ou les Chrétiens embaument, après les avoir vuidés, avec des aromates réſineux & le bitume de Judée; ils mettent ſécher au four ces corps ainſi embaumés, juſqu'à ce qu'ils ſoient privés de toute humidité. On employoit autrefois ces momies, qui ne ſont point d'une odeur déſagréable, pour déterger, réſoudre, réſiſter à la gangrenne; mais on ne s'en ſert aujourd'hui que comme d'appas pour prendre du poiſſon.

On voit auſſi, dans quelques Cabinets, des momies d'animaux brutes: nous avons dit aux mots *Chat* & *Chien*, que les Levantins ont une grande affection pour ces ſortes de bêtes: ils étoient autrefois dans l'uſage de les embaumer. En Egypte, à deux lieues de Heniſuma, près d'un vieux Château nommé *Tumairacq*, & qui n'eſt plus qu'un tas de décombres, on voit encore une douzaine de cavernes où l'on mettoit les chiens & les chats qu'on embaumoit.

Ceux qui voudront voir des momies humaines, peuvent ſe tranſporter au Cabinet du Roi, où il y en a une qui a été trouvée depuis quelques années en Auvergne. On en voit auſſi au Cabinet de Meſſieurs de Sainte-Genevieve, & chez les Céleſtins: celles-ci ſont Egyptiennes.

MOMOTOVAKOST. *Voyez* aux mots TURQUOISE & YVOIRE FOSSILE.

MONBAIN. Eſt un grand prunier des Iſles Antilles: cet arbre vient de bouture, & ſert en Guyane à ſoutenir les barrieres au long deſquelles on les plante. Son fruit eſt jaune, longuet, peu charnu; il a un goût aſſez agréable, il agace un peu les dents, mais l'odeur en eſt flatteuſe. On en fait une marmelade qui reſſemble beaucoup à celle de l'abricot par la couleur, & qui paſſe pour exquiſe dans le pays. On la mêle avec de l'eau-de-vie, & cette liqueur eſt délicieuſe. Les Sauvages qui ſe ſentent attaqués de goutte, font un trou en terre où ils jettent de la braiſe bien ardente, ſur laquelle ils mettent des noyaux de ces fruits (qu'on appelle *prunes de monbain*), puis ils préſentent au deſſus la partie malade, & endurent la fumée le plus long-tems qu'ils peuvent. Ce remede les ſoulage beaucoup. Il découle de cet arbre une gomme jaunâtre, claire & odorante.

Il y a auſſi dans les Iſles Antilles une eſpece de monbain ſauvage, qui a les mêmes propriétés que le précédent.

MONDIQUE. *Voyez* MUNDICK.

MONGON. *Voyez* à l'article MAKIS.

MONKIE. Petit ſinge à tête de mort. *Voyez* SINGE.

MONNOIE DE BRATTENBOURG. *Voyez* ÉCU DE BRATTENBOURG.

MONNOIE DE PIERRE. *Voyez* NUMISMALES.

MONOCEROS. Nom qu'on a donné à l'animal *licorne* ou *nasicorne*, & au *rhinocéros*. Voyez ces mots. Dans le pays de Bambuch & de Galam, on donne aussi ce nom à une très grande espece d'oiseau de Paradis.

MONOCLE. *Voyez* BINOCLE & le mot PERROQUET D'EAU.

MONODONE. Est le poisson Narhwal. *Voyez* ce mot à la suite de l'article BALEINE.

MONOPHTALME, *Monophtalmus*. Poisson des Indes Orientales, ainsi nommé, parcequ'il n'a qu'un œil au milieu de la tête : sa tête est extraordinaire, & ressemble à la tête de quelques insectes; il a le corps mince, sa couleur est bleue : sur le haut du dos, il porte de longues nageoires recourbées vers la tête : indépendamment de celles-là, il en a d'autres, tant sur le dos que sur le ventre : ce qu'il a encore de singulier, ce sont des nageoires sous les ouies, qui se replient vers la partie antérieure.

MONSTRE, *Monstrum*. Ce mot exprime communément un animal né avec une conformation contraire à l'ordre ordinaire de la Nature, avec une structure de parties très différente de celle qui caractérise l'espece des animaux dont il sort; car si l'objet ne frappoit pas avec étonnement, s'il n'y avoit qu'une différence légere & superficielle, on ne donneroit pas le nom de *monstre* à l'animal où ces différences de conformation se trouvent.

Suivant la remarque de Lemery, il y a bien des sortes de monstres, par rapport à la structure : les uns, ou ont trop, ou n'ont pas assez de certaines parties; tels sont les monstres à deux têtes, deux bras, deux jambes & un corps, ou à deux corps & une tête, ou à trois jambes, ou ceux qui sont sans bras ou sans pieds : d'autres pechent par la conformation extraordinaire & bizarre, par la grandeur disproportionnée, par le dérangement considérable d'une ou de plusieurs de leurs parties, & par la place singuliere que ce dérangement leur fait souvent occuper (tel étoit le monstre cyclope dont le Docteur Eller, Académicien de Berlin, a donné la description. Qu'on se figure un fœtus de neuf mois, long de deux pieds quatre pouces, dont la tête est énorme & le visage affreux, ayant au milieu d'un vaste & large front un œil rougeâtre, sans sourcils ni paupieres, mais très enfoncé dans un trou quarré, & ayant immédiatement au dessus de cet œil une excrescence qui représentoit au naturel une verge pourvue d'un gland, d'un prépuce, & de son urêtre, plus la partie couverte de cheveux, au dessous de la nuque; & l'on aura l'idée du monstre le plus extraordinaire, du moins il nous apprend qu'il est le produit d'une conception désorganisée, &c. *Voyez* EMBRYON & FŒTUS) : d'autres enfin, ou par l'union de quelques parties, qui, suivant l'ordre de la Nature, & pour l'exécution de leurs

fonctions, doivent toujours être séparées, ou par la désunion de quelques autres parties, qui, suivant le même ordre, & pour les mêmes raisons, ne doivent jamais cesser d'être unies. C'est dans les quatre Mémoires de M. Lemery, insérés dans l'*Hist. de l'Acad. des Sciences, 1738 & 1739*, qu'il faut voir les différentes manieres dont les monstres sont formés. M. du Verney a donné aussi un Mémoire sur la même matiere.

Les Naturalistes donnent aussi & indifféremment le nom de *monstre*, ou à des animaux énormes pour leur grandeur, tels que sont parmi les quadrupedes terrestres, les *éléphants*, & parmi les animaux marins, les *requins*, les *baleines*, ou à d'autres animaux farouches & cruels, tels que les *lions*, les *tigres* & les *pantheres*, ou enfin à des animaux singuliers par leur espece, qui viennent de l'accouplement de bêtes qui ne sont pas du même genre. Les Voyageurs disent que l'Afrique est féconde en ces sortes de monstres; les Relations des Indes Orientales sont remplies de descriptions de monstres marins que la mer est cependant avare de nous faire voir; tels que les *hommes marins*, les *syrenes*, &c.

Il y a aussi des monstres dans le regne végétal : les monstruosités sont même plus ordinaires & plus bisarres dans les plantes, que dans les animaux, parceque les différents sucs s'y dérangent & s'y confondent plus aisément. Dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences, année 1707, pag. 448*, il est parlé d'une rose monstreuse : du centre des feuilles de cette rose s'élevoit une branche de rosier, longue de deux à trois pouces, garnie de feuilles. *Voyez* les mêmes *Mém. 1749, p. 44, & 1724, pag. 20.* Au reste ces productions végétales si extraordinaires, si contraires à l'ordre naturel des choses, sont de ces écarts qui ont aussi leurs loix, & que l'on peut ramener à des principes certains, en distinguant celles qui se perpétuent, soit par les graines, soit par la greffe, de celles qui ne sont que passageres. Les monstruosités qui se perpétuent sont telles dans l'origine, &, pour ainsi dire, dans l'organisation de la graine de la plante; telles sont les feuilles découpées ou crépues, &c. Le nom de *monstre* convient mieux dans les plantes aux irrégularités qui dépendent de la transplantation fréquente, & d'une culture particuliere; telles que les fleurs doubles, &c. Les monstruosités qui ne se perpétuent pas, & qui sont dûes à des causes accidentelles & passageres, qui, lorsque la plante est développée, dérangent son organisation primitive, comme sont les maladies, le chaud ou le froid, la trop grande abondance ou la disette des sucs, la piquure des insectes, les contusions & les greffes naturelles, retiennent le nom de *monstres :* telles sont les loupes ou tumeurs, le rabougri, les galles, certaines panachures, & autres vices semblables. Toutes les parties des plantes sont sujettes à quelques-unes de ces monstruosités qui varient en situation, en figure, en proportion & en nombre. On en trouve plusieurs exemples dans le premier volume des *familles des plantes, pag. 110, jusqu'à 115.* Il y a des arbres d'une grosseur naturellement si démesurée, qu'on peut les regarder comme les cétacées des végétaux; tels sont le *baobab*, le *ceiba :* d'autres

acquierent, mais rarement, un volume si extraordinaire, tels que le *chêne*, l'*if*, le *saule*, & plusieurs autres, qu'ils sont aussi des monstres parmi les végétaux. Enfin, on soupçonne que les monstres sont plus communs dans les plantes que parmi les animaux, parceque ceux-ci ne réunissent pas tant de manieres de se multiplier.

MONTAGNE, *Mons*. Est une élévation de terre fort considérable, au dessus de tout ce qui lui est contigu, & qui commande les lieux qui l'environnent: elle est ordinairement remplie d'inégalités, de cavités, de bassins exposés à l'air, & de terreins entr'ouverts.

On donne aussi ce nom à une chaîne de montagnes, comme quand on dit le *mont Atlas* en Afrique, le *mont Caucase* qui commence au dessus de la Colchide & finit à la mer Caspienne; les *monts Pyrenées*, qui séparent la France de l'Espagne, & le *mont Apennin* qui traverse toute l'Italie.

On distingue plusieurs sortes de montagnes.

1°. Les montagnes qui sont en chaîne peuvent être regardées comme anciennes ou anti-diluviennes: on prétend que l'on n'y trouve pas de coquilles, ni d'autres corps marins organisés; & quelque recherche que nous ayons faites sur le sommet des Alpes, en y faisant fouiller, nous n'en avons pu découvrir, mais beaucoup de roches suivies, des grottieres, des mines en filons. *Voyez* la description de la Montagne de Fer de Taberg en Suede, à l'article FER.

2°. Les montagnes qui sont isolées ou garnies de quelques grouppes de monticules, dont la terre est tumultuairement & confusément arrangée, qui d'ailleurs sont comme arides ou pelées à leur extérieur, tronquées ou évasées en entonnoir vers le sommet, remplies de corps calcinés, à demi vitrifiés, &c. ces montagnes, dis-je, paroissent avoir été formées par des terres lancées dans les airs lors de l'éruption de quelque feu souterrain; les Isles de Santorin, le *Monte Nuovo* & plusieurs autres, ont été formées ainsi. Si de telles montagnes très élevées, sont couvertes de coquilles marines, l'on peut les regarder comme ayant fait partie du sol de la mer. Quantité de montagnes semblables ont été formées de mémoire d'homme. Quand une pareille montagne touche à la terre & avance dans la mer plus que les terres contiguës, alors on l'appelle *Cap*, *Tête* ou *Promontoire*: tel est le Cap de Bonne-Espérance, à l'extrémité méridionale de l'Afrique.

3°. Les montagnes plus ou moins élevées, grouppées ou non, dont la terre ou pierre est par couches plus ou moins régulieres, d'une ou de plusieurs couleurs & matieres, doivent être regardées comme produites par des dépôts successifs, lors des alluvions considérables: on voit tous les jours des monticules semblables qui se forment ainsi. On appelle les petites montagnes ou monticules, *Collines*.

On a observé que quand deux ou plusieurs montagnes courent parallelement, les avenues angulaires qu'elles forment, correspondent aux angles rentrants; & ces angles sont plus frappants & plus aigus dans les vallons profonds & resserrés. Il est bon d'observer aussi que les montagnes qui

forment des chaînes principales, se lient, s'unissent & embrassent tant par leurs troncs principaux, que par leurs ramifications collatérales, la surface des Continents. Les montagnes qui sont proprement les tiges principales & le point capital d'élévation & de partage, présentent des masses très considérables; & par leur hauteur, & par leur volume ou adossement; elles occupent & traversent ordinairement le centre des Continents : celles de moindre hauteur naissent de ces chaînes principales; elles diminuent insensiblement à mesure qu'elles s'éloignent de leur tige, & disparoissent enfin ou sur les côtes de la mer, ou dans les plaines. D'autres se soutiennent encore le long du rivage de la mer. Les plus hautes montagnes, & le plus grand nombre d'Isles, sont entre ou proche les Tropiques & dans le milieu des Zônes tempérées, tandis que les plus basses avoisinent les Pôles : les montagnes les plus élevées ne sont proprement que des pics ou cônes composés de roc vif, de grès ou de matieres vitrifiables; celles dont les sommets sont plats contiennent des marbres, des fossiles, des pierres à chaux. Les collines dont la masse est de grès présentent par-tout des pointes irrégulieres qui indiquent des couches peu suivies & un amas de décombres : celles qui sont composées de substances calcaires ont une forme plus arrondie & plus réguliere.

Les montagnes ont des utilités remarquables; les unes en vomissant du feu ou de la fumée, annoncent qu'elles servent en quelque sorte de creuset à la Nature, comme pour purger tout l'intérieur de la terre, & l'empêcher de nous engloutir dans certains tems; tels sont l'*Hécla* en Islande, l'*Ethna* ou *Gibel* en Sicile, le *Mont-Vésuve* dans le Royaume de Naples, le *Pitchinxa* & le *Cotopaxi* en Amérique, &c.

D'autres, dont le sommet paroît s'ouvrir un passage dans les nues, attirent & absorbent toutes les vapeurs de la mer qui flottent dans l'air. Les espaces qui séparent leurs pointes, sont autant de bassins destinés à recevoir les brouillards épaissis, & les nuées précipitées en pluie. Les entrailles des montagnes paroissent être autant de châteaux d'eaux, ou de réservoirs communs : il y a des ouvertures latérales, ménagées par la Nature, de maniere à procurer aux eaux un écoulement utile à toutes les especes d'animaux, & propre à fertiliser les terres. C'est des cimes des montagnes, que les fleuves & les rivieres descendent. A l'égard de l'artifice merveilleux, par lequel elles nous procurent tant d'avantagnes, *voyez* les mots TERRE, FONTAINES, &c.

Il y a des montagnes extraordinairement hautes : celle que l'on appelle *Chimbo-raco*, & qui fait partie de la Cordilliere des Andes au Pérou, est l'une des plus grosses montagnes du monde, & vraisemblablement la plus haute. On la voit en mer du golfe de Guayaquil, à plus de soixante lieues de distance : elle a trois mille deux cents vingt toises au dessus du niveau de la mer. Les autres montagnes très élevées sont le *Sinai* au Japon, le *Pic du Midi* & le *Canigou* aux Pyrenées, le *Pic de Ténériffe* dans l'une des Canaries en Afrique, le *Pic-d'Adam* dans l'Isle de Colombo au Ceylan, les

montagnes de la Lune, les monts *Athos*, *Olympe*, *Taurus* & *Imaüs*, le *Pic de Saint-Gothard* qui a mille six cents cinquante toises de haut, le *Mont-Cenis* dans les Alpes, sur la route de France en Italie, le *Mont-Pilate* en Suisse qui est de mille quatre cents trois toises au dessus du niveau de la mer, le *Puy de Dome* & le *Mont-d'Or* en Auvergne, le grand & le petit *Atlas*, & beaucoup d'autres, sur le sommet desquelles on éprouve, dans le cœur de l'été même, un froid plus piquant que celui de nos climats dans nos plus rudes gelées. Il ne doit pas paroître étonnant, après cela, que les vapeurs, qui sont portées vers ces hauteurs, s'y glacent, & que leur sommet soit couvert de neige; tandis que les habitants qui sont au pied, jouissent d'un air tempéré, ou éprouvent des chaleurs extrêmes. On sait qu'en Asie le pays séparé par la chaîne de montagnes de Gate, a deux saisons très différentes dans le même tems; par exemple, tandis que l'hiver regne sur la côte de Malabar, la côte de Coromandel, qui est au même degré d'élévation, & qui en quelques endroits n'est éloignée que de vingt lieues du Malabar, jouit d'un agréable printems. Combien d'autres pays où l'on passe tout-à-coup d'un très beau ciel à des orages & des tempêtes effroyables! Sur le pic de la montagne de Ténériffe, qui a deux mille sept cents trente-quatre toises de France au dessus du niveau de la mer, l'on éprouve, dit-on, que l'eau-de-vie n'a plus de force, & que les sels n'ont plus de saveur sur la langue. Mais on prétend que les vins de Canaries y font toujours sentir leur saveur : ces derniers faits mériteroient peut-être d'être constatés par de nouvelles expériences. Au pied de ces hautes montagnes toujours couvertes de neige, on trouve des fontaines qui commencent à couler en Mai, & qui tarissent en Septembre : quand le soleil est assez voisin du Tropique pour échauffer les pointes de ces montagnes, les neiges qui les couvrent se fondent, s'infiltrent dans leur hauteur, & sourcillent à leur base.

On a remarqué qu'en général les plus hautes montagnes occupent le milieu des Continents; & que dans l'ancien Continent, les plus grandes chaînes de montagnes sont dirigées d'Occident en Orient.

Les montagnes sont la retraite ordinaire d'une multitude d'animaux, dont nous faisons usage : on y trouve des ours, des loups-cerviers, des hermines, des martres, des renards, & tant d'autres animaux, dont la peau nous sert de fourrures. Les montagnes nourrissent aussi des rennes, des buffles & des chamois : elles produisent des plantes qui ne croissent que peu ou point ailleurs, &c.

M. Buache, de l'Académie des Sciences, vient d'établir un systême de la Géographie Physique sur la structure ou charpente du globe terraquée, considéré par les grandes chaînes de montagnes qui traversent les Continents & les mers d'un Pôle à l'autre, & d'Occident en Orient. Il y a sur la terre une suite, non-interrompue, de hautes montagnes & de terreins élevés qui la partagent en quatre pentes, d'où s'écoulent les fleuves : ces chaînes de montagnes se rendent d'un Continent à l'autre par dessous les

mers; & les Isles que l'on y voit, sont comme les sommets des montagnes. L'ouvrage de M. Buache est connu sous le nom de *Tables & Cartes de la Géographie physique.* Voyez aussi *l'Essai sur l'utilité des montagnes, par M. Bertrand*, & l'article TERRE *de ce Dictionnaire.*

MONTAGNE DE FEU ou MONTAGNE BRULANTE. *Voyez* à l'article VOLCAN.

MONTAGNE DE GLACE. *Voyez* MER GLACIALE & GLACIERS.

MONTAIN. C'est le pinçon d'Ardennes, ou le pinçon de montagnes. *Voyez* à l'article PINÇON.

MONTANELLA. Nom que les Grisons donnent à la *marmotte.* Voyez ce mot.

MONTOUCHY. Est le liege de la Guyane, par rapport à l'usage qu'on en tire: on prend le cœur du bois, qu'on amollit à coups de marteau, & dont on fait des bouchons. *Maif. Ruft. de Cayenne.*

MOOSE. *Voyez* MOSE.

MORDELLE, *Mordella.* Genre d'insecte à étuis, qui se distingue par ses antennes, dont les articles triangulaires représentent les dents d'une scie. Son corselet est convexe & rétréci sur le devant. Ces especes se trouvent ordinairement sur les fleurs. Il y en a de noires, de veloutées, de jaunes, &c.

MORDICANTES, *Mordellæ.* On donne ce nom aux mouches à deux aîles dentelées; leur bouche est large: elles aiment à piquer la peau tendre des petits enfants, & elles y font des ampoulles.

MORELLE, *Solanum.* Les morelles sont des plantes grimpantes, dont les unes ont des fleurs bleues, d'autres des fleurs blanches, d'autres des feuilles panachées, d'autres des fleurs doubles. Il y en a une espece qui est nommée VIGNE DE JUDÉE ou MORELLE GRIMPANTE, *Solanum scandens*, par les Jardiniers, & qui est très commune: on la voit grimper le long des arbres ou arbrisseaux. *Voyez* DOUCE AMERE.

Les morelles ont des fleurs d'une seule piece, découpées en cinq parties pointues, & qui subsistent jusqu'à la maturité du fruit. Aux fleurs succedent des baies succulentes, lisses, arrondies, grosses comme des grains de génievre & terminées par un petit bouton. Il y en a de rouges, de jaunes & de noires. Les feuilles, qui sont très variées, suivant les especes, sont posées alternativement sur les branches. Ces plantes sont propres à garnir des terrasses basses, & on peut en mettre dans des remises.

La MORELLE DES JARDINIERS OU A FRUIT NOIR, est celle dont on fait le plus d'usage en Médecine: sa racine est annuelle. Ses fruits pris intérieurement sont dangereux; quelques personnes ont été attaquées de convulsions mortelles pour en avoir mangé. Mais l'usage extérieur de toute la plante, qui a une odeur assoupissante, est très favorable pour modérer l'inflammation, ramollir & relâcher les fibres: elle est très utile dans les hémorrhoïdes; son suc, mêlé avec de l'esprit-de-vin, est très bon pour l'éréspelle, les dartres, les boutons, & toutes les démangeaisons de la

peau. On fait infuser cette plante dans les huiles que l'on emploie comme cataplasmes anodins. On tient dans les boutiques une eau distillée de morelle, qui a les mêmes usages que le suc. *Voyez* aussi BELLE-DAME.

En Afrique la décoction des sarments de la vigne de Judée, bue long-tems & en quantité, guérit la galle, la goutte, & sur-tout les maladies vénériennes. Les Negres du Sénégal emploient de même la racine pour la chaudepisse.

On prétend que six livres de morelle & d'autres plantes aqueuses qui n'ont pas d'odeur, digérées & macérées dans un lieu frais, c'est-à-dire, étant analysées crues, donnent à la distillation quatre livres & demie d'eau insipide à toute épreuve, & qui cependant a la propriété de faire ébullition avec l esprit de sel.

MORELLE A GRAPPES ou GRANDE MORELLE DES INDES, ou VERMILLON PLANTE, ou HERBE DE LA LACQUE, ou MECHOACAN DU CANADA, *Solanum racemosum*, *aut Phytolacca*. Cette plante, qui est nouvelle pour l'Europe, nous a été apportée de la Virginie : on la cultive, à cause de sa grande beauté, dans quelques jardins en France, où elle vient très bien : mais sa racine, qui est vivace, grosse & longue comme la cuisse d'un homme ; quoique vigoureuse, ne résiste pas toujours à la rigueur du froid de notre climat : cette racine ressemble à celle du méchoachan ; elle pousse une tige à la hauteur de cinq à six pieds, grosse, ronde, ferme, rougeâtre & rameuse : ses feuilles sont amples, veineuses, lisses, verdâtres, quelquefois rougeâtres & semblables en figure à celles de la morelle ordinaire : ses fleurs naissent au haut de la tige, disposées en grappes rougeâtres & en rose. Il leur succede des baies sphériques, molles, succulentes, rougeâtres & renfermant des semences noirâtres, disposées en rond.

Lemery dit que cette plante a été regardée par la plûpart des Botanistes, comme une espece de *solanum*, mais qu'elle ne tient guères des qualités de ce genre de plante, en ce qu'elle n'est que peu ou point narcotique. Cependant on l'emploie comme très anodine (au défaut du *solanum lethale*) dans une composition célebre, appellée *baume tranquille*, du Pere Tranquille, Cordelier. On tire des baies de la morelle à grappes un suc purpurin ou violet, tirant sur le carmin ; on s'en sert pour purger & en teinture. Quelques Médecins ont proposé de substituer ces baies aux coques de kermès dans la confection d'Alkermès.

MORFIL. *Voyez* YVOIRE.

MORGELINE ou MOURON DES PETITS OISEAUX, *Alsine media*. Plante qui croît par-tout dans les lieux marécageux, le long des haies, des chemins, dans les vignes & les jardins, & parmi les légumes : ses racines sont chevelues & fibrées : elles jettent plusieurs petites tiges couchées par terre & rampantes, tendres, velues, rougeâtres, genouillées & rameuses : ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges, & d'un goût herbeux : ses fleurs naissent à l'extrémité des branches,

ches ; elles sont en roses blanches, rayées. A cette fleur succede un petit fruit membraneux, conique, qui s'ouvre par la pointe, & renferme des graines menues, roussâtres.

Cette plante sert à nourrir les oiseaux, & sur-tout les serins : en Médecine elle a la vertu de résoudre & de rafraîchir, comme le pourpier : elle s'emploie extérieurement pour les inflammations & les douleurs des yeux. Beaucoup de personnes assurent qu'elle nourrit & rétablit ceux qu'une longue maladie a épuisés & qui sont menacés du marasme : elle arrête aussi le flux des hémorrhoïdes.

MORGOULES. Especes d'insectes zoophytes qui nagent sur la mer : on en rencontre quelquefois des quantités prodigieuses entre l'Europe & l'Amérique. Lorsqu'on les tire de l'eau, ils ressemblent à une substance glaireuse qui fait la même impression sur la peau que les orties. Les morgoules sont peut-être des especes de *galeres*. Voyez ce mot.

MORILLE. *Voyez* à l'article CHAMPIGNON.

MORILLON, *Glaucus*. Oiseau de riviere, ou plutôt de rivage de mer, semblable à la canne pour la figure & la grosseur : son bec est comme une scie par les bords ; ses jambes & ses pieds sont rougeâtres en dedans & noirs en dehors ; il a la tête de couleur tannée jusqu'au milieu du col, où commence son collier blanchâtre : sa poitrine est cendrée, le dessous du ventre est blanc, & le dessus du dos noir : les aîles sont bigarrées comme celles de la pie ; le reste du corps & la queue sont noirs : il cherche sa nourriture dans l'eau, où il vit de petits poissons, d'insectes aquatiques, de jeunes écrevisses & de limaces (Belon). La plûpart des Auteurs, qui ont parlé du morillon, ont jetté dans leurs descriptions une grande confusion ; c'est ainsi que le morillon d'Albin est la tardonne de Belon, &c. Le canard crêté est aussi une véritable espece de morillon.

Le nom de *morillon* se donne aussi à une espece de raisin noir, qui est la meilleure pour faire du vin, & à une espece d'émeraudes brutes, qui se vendent au marc.

MORINE, *Morina*. Plante, que M. de Tournefort a apportée du Levant ; il lui a donné le nom de son ami M. Morin de l'Académie des Sciences. Cette plante, qui ne croît naturellement que dans les pays chauds, est cultivée au jardin du Roi : elle est haute de deux pieds ou environ ; d'un bel aspect : sa racine est charnue & grosse comme celle de la mandragore : ses feuilles, qui s'élevent de la racine, sont longues comme la main, larges de deux doigts, vertes, luisantes, liantes & épineuses : ses fleurs sont verticillées, blanches en naissant, mais rougissant par la maturité & d'une odeur agréable, vineuse. Cette fleur a deux calices, dont l'un soutient la fleur & l'autre renferme un jeune fruit : ce dernier calice est comme emboîté dans le premier : l'embryon, en grossissant devient une semence arrondie. L'infusion de cette plante est cordiale, céphalique, résiste au venin & chasse par transpiration les mauvaises humeurs.

MORINGA. Est un grand arbre qui croît en abondance le long de la

riviere de Mangate en Malabar. Il ressemble au lentisque ; il est peu branchu, mais fort noueux ; son bois est facile à rompre, & donne une teinture bleue ; ses feuilles ont le goût de celles du navet : son fruit est long d'un pied, gros comme une rave, orné de huit angles, d'un verd grisâtre, moëlleux, blanc en dedans, contenant dans plusieurs cellules des semences semblables à celles de l'ers, vertes & fort tendres. On mange ce fruit étant cuit : on se sert de la racine contre la ladrerie, les poisons & toutes sortes de maladies contagieuses.

MORNE. Dans les Isles on donne ce nom aux élévations du terrein que les Européens nomment *collines* & *côteaux*. Voyez ce mot.

MOROCHITE, *Morochtus*. Nom donné à une terre très subtile, douce au toucher, & un peu savoneuse : elle sert aux Foulons & aux Tisserands pour nettoyer les étoffes & le linge. *Voyez* PIERRE DE LAIT.

MORPION, *Pediculus inguinalis*. Est une espece de pou, que quelques Latins ont désigné sous le nom de *pediculus ferox pubis*, ou de *pediculus scorpio*. Cette vermine, qui naît dans la peau, est plus courte, plus large & plus arrondie que le pou ordinaire. Elle est aussi d'une couleur plus brune & d'une consistance plus dure ; elle multiplie prodigieusement : elle s'attache particulierement aux parties naturelles de l'homme & de la femme, aux aines, aux aisselles & aux sourcils ; mais plus ordinairement aux poils du pubis des personnes sales & mal propres ; elle y suce le sang pour sa nourriture. Ces poux sont ordinairement si petits dans les commencements, qu'on a de la peine à les appercevoir ; ils causent des démangeaisons insupportables, des rougeurs, des cuissons, & s'attachent si fortement à la peau, qu'il est difficile de les en détacher ; quelquefois même ils s'insinuent sous l'épiderme, & y produisent des démangeaisons très vives : mais par le secours de l'onguent de mercure, on parvient dans un moment à les détruire totalement. *Voyez* POU, pour les autres especes de ce genre d'insecte.

MORRUDE. *Voyez* ROUGET.

MORS DU DIABLE ou SUCCISE *Voyez* SCABIEUSE DES BOIS.

MORSE. Nom sous lequel on désigne en Russie la *vache marine*. Voyez ce mot.

MORT AU CHIEN. *Voyez* COLCHIQUE.

MORUE ou MORRHUE ou MOLUE, *Morrhua*. Genre de poisson de mer à nageoires molles, & qui est très connu. Ray distingue les morues en deux especes ; savoir, celles qui ont trois nageoires sur le dos, & celles qui n'en ont que deux. Celles de la premiere especes sont le *cabéliau*, la *morue verte* dite *Witling*, la *morue noire* dite *charbonnier*, la *morue jaune*, l'*aiglefin* dite *schelsfich*, &c. Celles de la seconde espece, sont le *merlu* ou *merluche* & la *grande morue* proprement dite. Toutes ces morues different par la grandeur, la couleur, & par quelques taches. Nous ne citons ici que celles qui méritent le plus d'être connues, soit par leurs différences, soit par l'utilité dont elles nous sont dans les aliments : nous parlerons de leur

pêche & de leur préparation après avoir donné la defcription de la morue vulgaire.

Cette morue, difent les Auteurs de la fuite de la matiere médicale, a trois ou quatre pieds de long, & neuf ou dix pouces de large; le corps gros, arrondi; le ventre fort avancé; le dos & les côtés d'une couleur olivâtre, fale ou brune, variés de taches jaunâtres; le ventre blanchâtre; une large ligne blanche de chaque côté; de petites écailles très adhérentes à la peau, de grands yeux couverts d'une membrane lâche & diaphane; l'iris eft blanc. Quoique ce poiffon ait les yeux grands, il n'en voit pas plus clair, d'où vient le proverbe François, *yeux de morue*, qui fe dit de ceux qui ne voient pas bien clair, comme il arrive fouvent aux perfonnes qui ont de grands yeux fortant de la tête & la prunelle large. Cette morue a un feul barbillon, à peine long du doigt, qui lui pend au coin de la mâchoire inférieure; la langue large, ronde, molle; plufieurs rangées de dents aux mâchoires, dont une eft compofée de dents beaucoup plus longues que les autres. Entre les dents fixes, il s'en trouve plufieurs de mobiles, comme dans le brochet. Au haut du palais & au bas, près de l'orifice de l'eftomac, ainfi qu'entre les dernieres ouies, on obferve de petites dents preffées; trois nageoires au dos, dont l'antérieure eft formée de quatorze rayons, & les deux autres de dix-neuf: les nageoires des ouies en ont dix-huit, celles de la poitrine en ont chacune fix; deux nageoires après l'anus, dont l'antérieure a vingt rayons, & la poftérieure feize; la queue prefque platte & nullement fourchue; l'eftomac grand & ordinairement rempli de harengs; la peau molle & épaiffe.

La *grande morue* n'a que deux nageoires fur le dos; c'eft une efpece de cabéliau: elle eft plus mince & plus longue que l'efpece ordinaire. Ce poiffon a la peau extrêmement graffe & de bon goût : fon foie paffe pour un manger excellent. C'eft le ling des Anglois.

M. Fréfier cite une efpece de morue que l'on pêche au Chili, depuis Octobre jufqu'à la fin de Décembre. On en voit auffi à la Chine une efpece, qui reffemble à la morue de Terre-Neuve : elle a plus de trois pieds de long, & eft de différentes couleurs, mais ordinairement jaunâtre, tiquetée de bleu. On en fait dans le pays une confommation incroyable, dans la faifon qui lui eft propre, & il s'en vend une quantité prodigieufe de falée dans le lieu même de la pêche.

La *morue noire* ou *charbonnier* ou *kool-fifch* des Anglois & même des Hollandois, eft noirâtre; c'eft une efpece de petit cabéliau : elle eft fi maigre & a fi peu de goût que les Iflandois, auxquels les meilleures ne manquent pas, n'en veulent point manger. La morue dite *aigrefin* ou *aiglefin* ou *hadoc*, eft auffi une efpece de cabéliau à écailles fines, qui n'eft ni d'auffi bon goût, ni auffi grande que l'efpece de morue ordinaire; on lui a donné le nom de *fchels-fifch* qui fignifie poiffon à écailles.

La *morue jaune* reffemble beaucoup à la *morue verte*, appellée *Witling* des Anglois, excepté qu'elle eft plus petite.

Le *merlu* ou *merluche* a environ deux pieds de longueur : il eſt d'une couleur griſâtre cendrée ; il a le dos blanc, la queue quarrée, la tête avancée & platte ; la mâchoire de deſſous plus grande que celle de deſſus. Ce poiſſon eſt très goulu : il fait ſa nourriture des petits poiſſons qu'il rencontre, c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de BROCHET DE MER, *Merlucius ;* il nage en grande eau, il n'a point de barbillons : ſon corps eſt tout couvert de gravier. On donne le nom de *muchebout* au *merlu moucheté.*

La *morue molle*, qui eſt le *pouting-pont* des Anglois, eſt très large : les extrémités de ſa queue & de ſes nageoires ſont molles ; elle a auſſi des taches noires près des ouies : ſes écailles ſont petites & argentées : elle n'a pas plus d'un pied de longueur. Le *capelan* eſt la plus petite morue.

Pêche de la Morue, & nourriture de ce Poiſſon.

Les Anglois & les Hollandois prennent tous les jours, dans la mer Baltique, une infinité de morues, qu'ils ſalent au ſoleil, & qu'ils débitent à leur profit dans toute l'Europe. La pêche de la morue, dit Schonneveld, eſt, ſans contredit, un des plus grands objets du commerce, ainſi qu'une des preuves les plus éclatantes de la Providence, qui fait abonder ce poiſſon dans les pays ſeptentrionaux, en Dannemarck, en Norwege, en Suede, en Iſlande, dans les Iſles Orcades, dans pluſieurs endroits de Moſcovie, & dans d'autres Contrées qui ne produiſent point de froment, à cauſe du trop grand froid & de l'inclémence de l'air. Pour peu que la pêche en ſoit favorable, non-ſeulement tous les habitants ſe nourriſſent de ces poiſſons, tant frais que ſéchés, au lieu de pain, mais ils en vendent encore une très grande quantité à des Marchands étrangers, qui les tranſportent dans l'intérieur de l'Europe.

Les morues ſont peu fréquentes dans nos mers ; leur rendez-vous général eſt au grand Banc devant Terre-Neuve, vers le Canada. Cet endroit a plus de cent lieues de long ; on l'appelle aujourd'hui le *grand Banc de Morues.* La quantité en eſt telle dans ce lieu, que les Pêcheurs, qui s'y raſſemblent de toutes les nations, ne ſont occupés, du matin juſqu'au ſoir, qu'à jetter la ligne, à retirer, à éventrer la morue priſe, & à en mettre les entrailles à leur hameçon, pour en attraper d'autres. Un ſeul homme en prend quelquefois juſqu'à trois & quatre cents en un jour. Quand la nourriture, qui les attire en cet endroit, eſt épuiſée, elles ſe diſperſent, & vont faire la guerre aux merlans, dont elles ſont fort avides : mais étant moins légeres à la nage que les merlans, elles en détruiſent infiniment moins qu'il n'en reſte pour notre ſervice. Quelque grand que ſoit le nombre des morues qui ſont conſommées par les hommes chaque année, ou dévorées en mer par d'autres poiſſons, ce qui en reſte eſt toujours plus que ſuffiſant pour nous en redonner un pareil nombre un an ou deux après. Leewenhoeck a trouvé que la ſomme totale des œufs que porte une morue ordinaire, ſe monte à neuf millions trois cents quarante-quatre mille œufs.

M. Anderſon dit auſſi que la morue vulgaire ou le cabéliau, ce poiſſon ſi connu, eſt le principal & preſque le ſeul poiſſon dont ſe nourriſſent les habitants de l'Iſlande. Sa chair ſe diviſe en grandes écailles, & eſt d'un goût ſi exquis, qu'elle paſſe généralement par-tout pour un manger délicieux : il ſe nourrit de toutes ſortes de poiſſons, principalement de harengs & de gros & petits crabes de mer, comme on le voit tous les jours dans l'eſtomac de ceux qu'on pêche proche Hilgeland, à l'embouchure de l'Elbe.

Les Pêcheurs de l'Iſle de Hilgeland, pour prendre du ſchelfiſch (eſpece de petite morue écailleuſe, appellée *hadoche* ou *aigrefin*, ou *capelan*), mettent leurs hameçons en mer pour ſix heures, en ſe réglant ſur la marée. S'il arrive que peu de tems après que l'hameçon a été jetté, un cabéliau avale un ſchelfiſch, qui s'y étoit pris auparavant, on trouve, en retirant la ligne au changement de la marée, que le ſchelfiſch eſt déja digéré, & que l'hameçon qui l'avoit pris, tient au cabéliau, & il ſert à le tirer de l'eau : ſi au contraire il n'a avalé cette proie que depuis peu de tems, il s'efforce à la conſerver avec tant d'acharnement, qu'il ſe laiſſe enlever en l'air avec elle ; mais il l'abandonne auſſi-tôt, & ſe replonge au fond de la mer. On apperçoit encore plus facilement cette faculté digeſtive dans les cabéliaux qui ont avalé de gros crabes ; leur eſtomac n'emploie guere plus de tems pour cette digeſtion, que pour digérer un ſchelfiſch. M. Anderſon a appris des Pêcheurs les plus expérimentés, que l'écaille eſt d'abord la premiere attaquée dans l'eſtomac de ces poiſſons : elle devient bientôt auſſi rouge qu'une écreviſſe qu'on fait bouillir dans l'eau : elle ſe diſſout enſuite en maniere de bouillie épaiſſe ; & à la fin elle ſe digere tout-à-fait. Le P. Feuillée (dans le *Journal de ſes Obſervations phyſiques*, *pag. 305*) dit que les tortues de mer ſont auſſi digérées très promptement dans l'eſtomac du crocodile.

Je ne ſaurois, dit M. Anderſon, m'empêcher de remarquer ici en paſſant, que ce poiſſon inſatiable a reçu de la Nature un avantage ſingulier, que beaucoup de nos gourmands ſouhaiteroient pouvoir partager avec lui : c'eſt que toutes les fois que ſon avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelqu'autre choſe d'indigeſte, il vomit ſon eſtomac, le retourne devant ſa bouche ; & après l'avoir vuidé & bien rincé dans l'eau de la mer, il le retire à ſa place, & ſe remet ſur-le-champ à manger : ce fait eſt avéré, entr'autres, par Denis (*Deſcript. de l'Amér. Sept.*).

Les Iſlandois, continue toujours M. Anderſon, pêchent ce poiſſon à l'hameçon, en y attachant pour amorce, un morceau de moule, ou de la mâchoire fraîche du cabéliau, récemment pris ; mais il mord bien mieux ſur un morceau de viande crue & toute chaude, & ſur le cœur d'un oiſeau qu'on vient de tuer. Il eſt certain que de cette derniere maniere un Pêcheur prend plus de vingt poiſſons, pendant qu'un autre qui ſera à côté, n'en prendra qu'un avec l'amorce ordinaire : c'eſt auſſi pour cette raiſon que ces artifices, trop avantageux pour un ſeul particulier, ſont défendus

par un Edit du Roi de Dannemarck, dans le tems ordinaire de la pêche. En effet, un peu avant ce tems-là, la quantité de ces poissons est si prodigieuse dans ces endroits, que les nageoires de leur dos sortent de l'eau, & qu'on les voit souvent mordre à un simple hameçon de fer sans amorce.

Le véritable tems de la pêche de ce poisson commence le premier de Février, & dure ordinairement jusqu'au premier de Mai; la saison devenant alors plus chaude, on ne peut plus préparer le poisson pour le garder. On remarque généralement que les différentes especes de morue, montent toujours contre le courant de l'eau. La pêche s'en fait pendant le jour, sur la haute mer, ainsi que dans les golfes profonds; & pendant la nuit, dans les endroits qui n'ont pas plus de six brasses d'eau, ou dans d'autres où les flots, violemment brisés contre les bancs de sable & les rochers, l'empêchent de se sauver. Le meilleur & le plus délicat est pris dans la haute mer, à quarante ou cinquante brasses de profondeur, où il trouve sa nourriture la plus convenable. Celui qu'on pêche sur la côte ou dans les golfes peu profonds, n'est pas, à beaucoup près, ni si bon, ni si tendre.

La morue noire, dit le Charbonnier, se trouve en grande quantité du côté du Cap du Nord; & on remarque qu'il dirige sa course du côté de la Norwege, où il est connu sous les noms de *scy*, *graascy*, *slifisck* ou *ofs.* Il s'en prend sur-tout des quantités prodigieuses dans le tems qu'ils sont poursuivis par les baleines, qui les serrent souvent de si près, que ne sachant pas où se sauver, ils viennent se jetter sur le rivage. Ce poisson sert de nourriture aux plus pauvres gens, qui gardent son foie avec soin pour en faire de l'huile : il y a même une Ordonnance, dit M. Anderson, qui défend aux Négociants des villes Anséatiques, de nourrir leurs domestiques avec ce poisson, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres; à peine même les pêcheurs de Hilgeland en trouvent-ils le plus petit débit à Hambourg.

Les Anglois pêchent un très grand nombre de merlus, qu'ils portent tout salés & desséchés par toute l'Europe. Les Hollandois en font peu de cas; mais les habitants de Westphalie le recherchent beaucoup. Les Indiens font sécher leur merlu au soleil; ils l'appellent *kair.*

Préparation des diverses especes de Morues.

Les Islandois savent préparer avec le cabéliau, deux sortes de *stocfisch*, qui est dans ce pays aussi tendre & aussi délicieux que dans aucun autre. (*Stocfisch* signifie *poisson à bâton* ou *poisson desséché & roulé* : le premier *stocfisch* est sorti de la Norwege, & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. *Voyez* la *Topographie de Norwege, pag. 113 & suiv. sur la maniere de pêcher, de préparer & de sécher ce poisson*). La premiere sorte, qu'on appelle *flacfisch*, du mot *flacken*, qui signifie *fendre*, est la meilleure, la plus délicate & la plus chere : on la prépare de la façon suivante. Les pêcheurs étant arrivés à terre avec leur poisson, le jettent sur le ri-

vage, où les femmes (*décoleuses*) qui les y attendent, pour cet effet, lui coupent sur-le-champ la tête; & après l'avoir vuidé, les *habilleurs* le fendent du côté du ventre du haut en bas. Les décoleuses ôtent ensuite l'arrête du dos, depuis la tête jusqu'à la troisieme vertebre au dessous du nombril, parceque c'est sous cette arrête principalement que le poisson commence à se gâter. Cet ouvrage étant fait, les femmes emportent sur leur dos les têtes coupées, dont elles font leur repas. Elles brûlent les arrêtes en guise de bois, & les foies leur servent à faire de l'huile. Les hommes mettent ensuite ces poissons fendus, par petits tas, les uns au dessus & à côté des autres, sans y mettre de sel, & les laissent en cet état pendant environ un mois, selon que le vent est plus ou moins sec, pénétrant & constant. Ils construisent, après cela, des bancs quarrés de cailloux de rivage, sur lesquels ils rangent le poisson pour le sécher; ensorte que la queue de l'un soit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous soit tournée en haut, pour empêcher que la pluie ne le pénetre, ce qui tacheroit le poisson. Lorsque le tems est au beau, & que le vent souffle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois jours pour sécher le poisson à son point. Quand il est bien sec, on en fait des tas de la hauteur d'une maison, & on les laisse exposés aux injures du tems, jusqu'à ce qu'on les débite aux Négociants Danois, qui, en recevant cette marchandise, l'entassent de même, & la laissent en cet état jusqu'à la Saint Jean. Alors ils la mettent dans des tonneaux énormes, qu'ils chargent sur des vaisseaux, & que les gens du pays amenent à Drontheim & à Bergen, qui sont les deux entrepôts de cette marchandise, d'où on la transporte dans toute l'Europe.

La deuxieme sorte de stocfisch, que les Islandois préparent avec le cabéliau, porte le nom de *heng-fisch*, du mot *hengen*, qui signifie *suspendre*. On commence d'abord à la préparer de la même maniere que le flac-fisch, sinon qu'au lieu d'ouvrir le ventre du cabéliau, on le fend du côté du dos; & après en avoir ôté l'arrête, on fait une fente d'environ sept ou huit pouces de long au haut de l'estomac, pour pouvoir le suspendre : on le couche ensuite par terre, & pendant qu'il y macere, on éleve quatre parois de petits morceaux de rocs, entassés légerement les uns dessus les autres, & sans aucune liaison, afin que le vent puisse y passer facilement de tous côtés; on couvre le tout avec des planches & des gazons. Lorsque le poisson est suffisamment macéré, on l'ôte de la terre, & on l'enfile par la fente dans des perches de bois, qu'on suspend les unes à côté des autres, dans des cabanes construites de rocailles : le poisson s'étant à la fin bien séché à l'air, on l'ôte des perches & on l'arrange de la même maniere que le flac-fisch.

Il y a, dit M. Anderson, une différence considérable entre le poisson séché sur un rivage abondant en cailloux, & un poisson séché simplement sur le sable; le premier devient beaucoup plus ferme, plus blanc & plus

durable ; au lieu que celui qu'au défaut de pierre, on étend sur l'arrête que l'on a ôtée du dos, devient jaune, & ne se conserve pas si long-tems que l'autre. Si un poisson si gros & si gras, préparé si négligemment sans sel, & entassé en plein air, se conserve sans pourriture, de façon qu'envoyé dans d'autres climats, il se garde pendant plusieurs années, c'est au froid pénétrant qui regne dans ce pays, principalement dans le tems où l'on prépare ce poisson, ainsi qu'à la pureté de l'air & à la sécheresse étonnante des vents du Nord, qu'il faut en attribuer la cause. D'ailleurs dans la saison où l'on prépare ce poisson dans cette Isle, il n'y a point de grosses mouches, & sa seule odeur fait fuir tous les moucherons

Dans les Isles de Westmanoë, on prépare le cabéliau à la façon de Norwege, pour en faire une espece de stocfisch, qu'on appelle *rotschær*. On fend le poisson du côté du dos aussi-bien que du côté du ventre, ensorte que les deux moitiés ne tiennent ensemble que par l'extrémité de la queue ; ensuite on le couche par terre, puis on le fait dessécher comme nous avons dit, à l'exception que les cabanes ne sont pas couvertes. Cette espece de stocfisch est consommée dans le pays même ; on conserve cependant pour le commerce, le rotschær le plus tendre, qui est fait avec la morue appellée *dorsch*. On nomme ce rotschær *zart-fisch*, qui signifie *poisson tendre :* on le fait passer dans les pays Catholiques Romains, où il est très recherché pendant le carême.

Les Flibustiers Hollandois ont une autre maniere de préparer le cabéliau sur les vaisseaux ; ils ne font autre chose que de lui couper la tête, & après l'avoir vuidé du côté du ventre, ils le rangent dans des tonneaux avec des couches de gros sel : ils lui donnent alors le nom de *labberdam*. Les Ecossois & les Irlandois l'appellent *aberdaine*, du nom du lieu où ils en ont préparé les premiers. Le labberdam sert de nourriture ordinaire aux matelots.

Les Hittlandois préparent aussi avec le cabéliau ou grande morue, le *klipp-fisch* ou poisson de rocher, ainsi nommé des cailloux ou rochers sur lesquels on l'expose pour le faire sécher. Pour cette préparation, ils pratiquent sur le bord de la mer, de grands coffres quarrés de bois, qui contiennent cinq cents poissons. Ils coupent d'abord la tête aux cabéliaux ; & après les avoir vuidés & leur avoir ôté la grande arrête, ils les rangent par couches, & les laissent macérer ainsi pendant sept ou huit jours. Ils les mettent ensuite dans des presses de bois, qu'ils chargent avec quantité de pierres, pour les bien applatir. Après les y avoir laissés pendant dix jours, ils les étendent un à un au bord de la mer sur de petits lits de cailloux bien polis & arrondis par les flots, & assez éloignés de l'eau, où ils les laissent sécher au vent, au froid & au soleil ; dès qu'ils sont secs, ils les rangent par tas dans des magasins, ayant soin de les bien couvrir, pour empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution, lorsqu'ils embarquent leur poisson dans les vaisseaux ;

car

car plus il eſt couvert & à l'ombre, & mieux il ſe conſerve, ayant été une fois bien ſéché à ſon point. C'eſt dans le mois d'Août que ſe pêche la grande morue, propre à faire du klippfiſch.

Ce qu'on appelle *morue verte* ou *blanche*, & *morue ſeche* ou *merluche*, ſe fait avec le même poiſſon: la difference de la dénomination vient de la façon différente de le préparer. La morue verte, qu'on embarque auſſitôt que le poiſſon eſt coupé, & que ſans l'entonner on range par couches avec du ſel dans le vaiſſeau, n'eſt autre choſe que le cabéliau ſalé, connu ſous le nom de *labberdam*. La morue ſeche reſſemble beaucoup au klippfiſch, qui, après avoir été préparé, comme nous l'avons dit, eſt entaſſé ſur des fagots, dans le vaiſſeau où on le tranſporte.

Par tout ce qui précede, on voit que la morue verte, connue à Paris ſous le nom de *morue blanche*, ne ſe pêche, par les François, que ſur le banc de Terre-Neuve. A l'égard de notre morue ſeche, appellée *merluche* ou *ſtocfiſch*, ce ſont les François des côtes de Normandie qui la pêchent dans les parages voiſins de la Terre de Labrador; & après qu'elle a paſſé par une vingtaine de mains, ils la rembarquent & viennent la vendre aux côtes de France, de Portugal & d'Eſpagne, où on la rembarque de nouveau, pour ſervir de nourriture dans les voyages d'Afrique, des Indes Orientales & d'Amérique.

On donne le nom de *rund-fiſch* au cabéliau rond, préparé dans le printems, qui n'eſt point fendu, mais à qui l'on a ſeulement ouvert le ventre pour le vuider, & que l'on a enſuite ſuſpendu par la queue avec une ficelle. Les meilleurs poiſſons de cette eſpece vont en Hollande, & les autres à Brême. Ainſi les Iſlandois ont leur flac-fiſch & leur heng-fiſch, les Norwégiens leur rund-fiſch, les Hittlandois leur klipp-fiſch, les Anglois leur kool-fiſch, &c.

M. Anderſon nous apprend encore qu'il n'y a rien d'inutile dans cet excellent poiſſon. Lorſque les Norwégiens vuident leur cabéliau pour en faire du ſtoc-fiſch, ils ont grand ſoin de garder les inteſtins & les œufs, & de les apporter avec leurs autres marchandiſes à Dronthein & à Bergen. Les Marchands Forains, & ſur-tout les Commis des comptoirs des villes Anſéatiques, en achetent une grande quantité; & après les avoir bien arrangés dans des tonneaux, ils les envoient à Nantes, ſoit directement, ſoit par la voie de Hambourg. Les Nantois s'en ſervent avec avantage dans leur pêche des ſardines. Ils épluchent ces inteſtins par petits morceaux, qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets: cet appas attire les ſardines de tous côtés, & en rend la pêche abondante & facile.

La morue fraîche ou nouvelle de Terre-Neuve, eſt un excellent manger: les mâles valent beaucoup mieux que les femelles. On choiſit ce poiſſon, blanc, tendre, nouveau & de bon goût. Quant à la morue ſeche, dite *merluche*, c'eſt un aliment qui ne convient pas à toutes ſortes d'eſtomacs, parcequ'elle a contracté une dureté oſſeuſe, & qu'elle ne ſe cuit

qu'après avoir été battue & macérée long-tems dans l'eau, ensorte qu'elle est toujours un peu coriace & difficile à digérer.

MOSCATELLINE ou HERBE MUSQUÉE, *Moschatellina.* Petite plante baccifere qui croît dans les prés, aux bords des ruisseaux, dans les haies ombrageuses, parmi les broussailles & sous les arbres, dans un terrein léger & sablonneux : elle est seule de son genre. Sa racine est longue, blanche, entourée d'un nombre de petites écailles, qui ont la figure de la dent d'un chien, creuses en dedans, succulentes, sans odeur, mais d'un goût douceâtre ; jettant, en sa partie supérieure, beaucoup de fibres longues, blanches, rampantes, par lesquelles elle tire sa nourriture. Elle pousse de sa racine deux ou trois longues queues, qui soutiennent des feuilles verdâtres, découpées comme celles de la fumeterre bulbeuse. Il sort d'entre elles un pédicule, qui porte à sa cime cinq petites fleurs herbeuses, qui, toutes ramassées, représentent un cube. Ces fleurs & les feuilles ont, dans les tems humides, une odeur de musc. A la fleur succede une baie molle, pleine de suc, où l'on trouve ordinairement quatre semences, assez semblables à celles du lin. Ce fruit a, dit-on, l'odeur & le goût de la fraise dans sa maturité.

Cette plante, qui fleurit en Avril, passe très promptement. On attribue à sa racine une vertu détersive, vulnéraire & résolutive ; on l'emploie plus communément à l'extérieur.

MOSCOUADE. *Voyez* à l'article CANNE A SUCRE.

MOSE ou MOOS. Est un quadrupede qui se trouve fréquemment dans la Nouvelle Angleterre, & dans les autres parties Septentrionales de l'Amérique : il est de la grandeur d'un taureau ; il a la tête d'un daim, avec des cornes larges & très grandes, qui muent tous les ans. Son col, qui ressemble à celui du cerf, est garni de crin fort court, qui descend un peu le long du dos. Cet animal a les jambes longues, de grands pieds faits comme ceux des vaches, & la queue un peu plus longue que celle des daims.

La chair du mose est d'un assez bon goût : les Sauvages font sécher sa peau à l'air. Elle est aussi épaisse que celle du bœuf, & n'est pas moins utile à bien des choses.

Les moses se trouvent en quantité dans une Isle près de la Terre-Ferme. Pour les prendre, les Sauvages allument plusieurs feux, après quoi ils environnent les bois & les chassent vers la mer : dès que ces animaux s'y sont jettés, ils les poursuivent avec leurs canots, & les tuent. Leur course est moins vîte que celle du cerf : on croit que le mose est du genre de l'alcé ; il met bas trois petits à la fois.

MOSQUILLES ou MOSQUITES. Nom qu'on donne à une espece de cousins, qui sont un fléau à la Chine, aux Indes Orientales, & à la Côte d'Or, sur-tout pendant la nuit, près des bois & dans les lieux marécageux. Leur piquure cause dans la chair une enflure fort douloureuse. Les Negres de la Côte des Esclaves en Afrique, & ceux de Sierra-Léona, sont aussi

très incommodés de ces mosquites. Le remede contre cette piquure, est de frotter l'endroit blessé avec du jus de limon ou du vinaigre; la douleur augmente pour un moment, mais elle s'appaise presque aussi-tôt. Ceux qui veulent écarter ces fâcheux animaux pendant le jour, lorsqu'on fait la méridienne, ont un Negre à côté d'eux, armé d'un grand éventail de peau, qui sert en même tems à rafraîchir l'air. Mais on a une autre ressource pour la nuit; ce sont des rideaux ou un pavillon de mousseline très claire, dont le lit est environné (c'est ce qu'on nomme un *mosquiller* ou un moustiquaire) : on ferme par ce moyen toute entrée aux mosquilles, sans intercepter la fraîcheur de l'air. Ces insectes paroissent peu différer des *maringouins*. On s'en sert aussi pour les *moustiques*. Voyez ces mots.

MOUCHE, *Musca*. Ce nom se donne à une classe d'insectes des plus communs & des plus connus; mais cette classe contient une très grande diversité d'especes. Selon notre plan ordinaire, nous parlerons d'abord des choses communes aux diverses especes de mouches, telles que leur structure ou leur organisation, leurs transformations, leur maniere de multiplier & de se reproduire, les lieux où elles habitent, les divisions qu'on en peut faire pour les distinguer dans ce cahos immense de différentes especes. Nous nous attacherons ensuite particulierement à parler de celles qui peuvent flatter notre curiosité, par l'industrie qu'elles nous font voir.

Le caractere général & le plus frappant, qui fait aisément distinguer les mouches d'avec quantité d'autres insectes aîlés, c'est d'avoir des aîles transparentes, qui semblent être de gaze, ou plutôt une étoffe glacée, dessinée en ramage, & bordée d'une frange, & sur lesquelles il n'y a point de ces poussieres que les aîles des papillons laissent sur les doigts qui les ont touchés, & qui sont vraiment des especes d'écailles. Les aîles des mouches ne sont cachées sous aucune enveloppe; c'est ce qui les caractérise encore, & les distingue des scarabées : ces aîles sont, à proprement parler, névropteres.

Structure ou organisation des Mouches.

Les mouches ont une tête, un corselet & un corps : c'est au corselet que les aîles sont attachées. Le corps est la partie où sont contenus les intestins, l'estomac, les parties de la génération, & le plus grand nombre des trachées. La tête des mouches tient ordinairement au corselet par un col assez court, & sur lequel la tête peut tourner comme sur un pivot. Il y a des mouches qui ont comme deux corselets séparés l'un de l'autre. Parmi ces insectes, les uns ont simplement une trompe; les autres ont une trompe & des dents, ou des serres. Les yeux des mouches sont à réseau, leur structure est des plus admirables, & chaque mouche est pourvue d'une multitude d'yeux. *Voyez* le développement de cette organisation au mot YEUX A RÉSEAUX, inséré dans l'article INSECTES.

D'après les obſervations qu'on y verra, il eſt certain qu'on ne peut point admettre le ſentiment d'un Profeſſeur de Mathématique, inſéré dans les Ephémérides des Savants de Rome, qui penſe que ce qu'on nomme yeux à réſeaux, ne ſont que l'organe de l'ouie, parceque ces parties ſont renflées, tendues comme un tambour, & propres à recevoir les vibrations de l'air extérieur : il fonde ſon ſentiment ſur ce qu'on découvre ſur la tête des mouches, d'autres yeux, dont il eſt auſſi parlé à l'article YEUX A RÉSEAUX.

Le long du corps de l'inſecte ſont des ouvertures, que l'on nomme *ſtigmates*, & qui ſont autant de trachées, à l'aide deſquelles ſe fait la reſpiration de l'inſecte. *Voyez* auſſi le mot INSECTE, à l'article STIGMATES.

Dans la mouche, dans le moucheron, dans l'inſecte le plus imperceptible, ſe retrouve l'organiſation animale, d'autant plus frappante & d'autant plus merveilleuſe, que l'inſecte eſt plus petit. On reconnoît dans la mouche le cœur, qui eſt pâle, de figure conique, & couché ſous un diaphragme de l'abdomen : il n'a qu'un ſeul ventricule, & eſt environné d'un péricarde. L'eſtomac eſt grand & membraneux, & ſouvent il ſe rompt avec bruit comme une veſſie, lorſqu'on preſſe le ventre avec les doigts. On obſerve dans la mouche commune, la trompe qui eſt muſculeuſe & aſſez ſemblable à celle de l'éléphant; elle eſt velue à l'extrémité, & fendue comme la bouche : du milieu de cette trompe s'avancent deux petits corps cilindriques & velus. La trompe ſert aux mouches pour ſucer les viandes & les fruits dont elles font leur nourriture. Les mouches mâles ont une verge oblongue & noueuſe.

Maniere dont les Mouches ſe multiplient & ſe transforment.

Dans ce genre d'inſectes, l'accouplement ſe fait d'une maniere ſinguliere : la partie du mâle eſt ouverte, & c'eſt elle qui reçoit celle de la femelle, qui entre dans le corps du mâle pour être fécondée. Le plus grand nombre des mouches ſont ovipares; mais cependant il y en a auſſi quelques-unes qui ſont vivipares; telles ſont ces eſpeces de mouches aſſez grandes, qu'on trouve ordinairement ſur le lierre. Lorſque les mouches ovipares s'accouplent, leur corps eſt déja rempli d'œufs, dont la plupart ont toute leur groſſeur; leur ventre eſt très gros : mais lorſque les mouches vivipares s'accouplent, les embryons ne ſont encore aucunement ſenſibles dans leurs corps.

Les mouches vont dépoſer leurs œufs dans les lieux où les vers qui en ſortiront peuvent trouver leur nourriture. La demeure de ces vers varie, ſuivant les différentes eſpeces de mouches auxquelles ils appartiennent. De ces vers, les uns vivent ſur les arbres & ſur les plantes, & ſe nourriſſent des pucerons qu'on y rencontre ſouvent par bandes très nombreuſes. Certaines mouches dépoſent leurs œufs dans les chairs d'animaux morts, ou dans d'autres matieres pourries; d'autres vont les dépoſer dans la fiente

& dans les excréments des hommes & des animaux. Ces œufs varient pour la couleur & pour la forme. Des œufs bien singuliers, sont ceux de la *mouche merdivore*, dont le ver vit dans la fiente; ces œufs, qui sont blancs & oblongs, ont, à un de leurs bouts, deux especes d'aîlerons, qui s'écartent l'un de l'autre comme deux cornes. Une pareille conformation étoit nécessaire, à cause de l'endroit où cet insecte dépose ses œufs. Il les place & les pique dans les excréments des cochons, des vaches & autres semblables : ces aîlerons empêchent que l'œuf ainsi piqué, ne puisse enfoncer trop avant; une partie de l'œuf, depuis l'origine des cornes, reste dehors, & le petit naissant ne risque pas de périr enseveli sous la matiere qui doit faire son aliment. Tous les œufs des mouches ne sont pas aussi singuliers; néanmoins en les regardant à la loupe, on en voit beaucoup qui sont diversement cannelés & travaillés, tandis que d'autres sont lisses, simples & unis.

Il y a des mouches qui vont déposer leurs œufs dans les eaux bourbeuses & puantes, dans les cloaques & les latrines : quelque dégoutants que paroissent ces vers, ils méritent l'examen & l'attention d'un Naturaliste. Ces vers ont au dessous du corps sept paires de mamelons courts & membraneux, qui ressemblent à des jambes, & qui en font réellement l'office. Ce que ces vers présentent sur-tout de plus singulier, c'est qu'au lieu de stigmates, ils ont à l'extrémité du corps une longue queue, qui s'éleve à la surface de l'eau pour pomper l'air : cette queue a fait nommer ces insectes, par M. de Réaumur, *vers à queue de rat.* Le tuyau qui compose cette queue n'est pas simple; il est composé de deux foureaux, dont l'un entre dans l'autre comme ceux des lunettes d'approche; tous deux sont capables d'allongement, & le dernier se termine au bout par un mamelon, qui donne entrée à l'air : c'est par-là que cet insecte respire, & c'est par cette raison qu'il étend sa queue jusqu'à la surface de l'eau, pour recevoir l'air par ce stigmate allongé; aussi ces vers ne vivent-ils point dans les eaux profondes, où leur queue ne pourroit parvenir à la surface du liquide.

Tous ces vers qui éclosent des œufs des mouches, avant de parvenir eux-mêmes à l'état de mouche, subissent une transformation; ils passent par l'état de nymphe, & cette nymphe est renfermée par la peau même de l'insecte. *Voyez* au mot INSECTE, à l'article NYMPHE, ce qui arrive dans ces curieuses transformations.

Les mouches vivipares ne font pas autant de petits que les mouches ovipares font d'œufs : les œufs tiennent peu de place, au lieu que les petits étant plus gros, ne peuvent guere être plus de deux ensemble dans le ventre d'une mouche : aussi ces mouches ne font que deux petits à la fois, tandis que les ovipares font des centaines d'œufs.

Divisions des Mouches.

L'Auteur qui vient de donner tout nouvellement l'*Histoire abregée des insectes des environs de Paris*, Ouvrage fort exact, & auquel nous ren-

voyons pour être inſtruit plus au long des détails qui concernent les différentes eſpeces de mouches, ainſi que les divers autres inſectes dont il a parlé; cet Auteur, dis-je, diſtribue les mouches en cinq familles différentes.

La premiere famille contient les mouches dont les aîles ont des couleurs différentes, qui les panachent & les bigarent.

La ſeconde renferme des mouches qui ont un caractere ſingulier. Toutes ont ſur le devant de la tête, une pellicule ordinairement de couleur claire, tirant ſur le blanc ou ſur le jaune, qui paroît comme renflée, & qui forme à l'inſecte une eſpece de maſque; ce qui a fait donner à ces mouches le nom de *mouches maſquées*. Ces inſectes ont le corſelet allongé, les palettes des antennes plus longues que dans les autres eſpeces, & quelquefois les aîles arrondies par le bout. Toutes ces particularités leur donnent un port aiſé à reconnoître : les vers qui donnent naiſſance à ces mouches maſquées, viennent dans l'eau, & y font leurs métamorphoſes.

La troiſieme famille contient les mouches dont le corps lui-même eſt panaché de pluſieurs couleurs. Parmi ces eſpeces, il y en a de très jolies. C'eſt à cette famille que ſe réuniſſent les mouches, dont les vers ſe nourriſſent de pucerons.

La quatrieme nous préſente la plus brillante eſpece de mouches, qui ſont les *mouches dorées*. Ces eſpeces ne ſont pas ſi nombreuſes, mais plus éclatantes par la couleur, ſoit dorée, ſoit cuivreuſe, qui brille tantôt ſur leur ventre, tantôt ſur leur corſelet, & ſouvent ſur tous les deux.

Enfin, la derniere famille comprend les mouches ordinaires, celles qui ſont les plus communes, qui n'ont rien de remarquable.

L'illuſtre Réaumur diviſe les mouches en deux claſſes générales : l'une compoſée de mouches à deux aîles, & l'autre de mouches à quatre aîles. Ces deux claſſes générales en comprennent quatre autres, qui leur ſont ſubordonnées. La premiere de ces quatre claſſes ſubordonnées, comprend les mouches qui ont une trompe, & qui n'ont point de dents ou de ſerres. La ſeconde eſt compoſée des mouches qui ont une bouche ſans dents ſenſibles. La troiſieme renferme les mouches qui ont une bouche munie de dents; & la quatrieme claſſe comprend les mouches qui ont une trompe & des dents.

La ſeule partie poſtérieure aide encore à diſtinguer bien des genres de mouches les unes des autres. Les mouches qui ſont armées de ces aiguillons, dont on redoute les piquures, n'ont que trop de quoi ſe faire connoître; d'autres portent au derriere des eſpeces de tarrieres logées dans un étui : ce ſont les femelles qui portent cette longue queue, comme pluſieurs femelles *ichneumones*. Voyez le mot Ichneumons (Mouches). Ainſi il y a des mouches à aiguillon & des mouches à tarriere. Il y a beaucoup d'eſpeces de mouches à ſcie, qui méritent ce nom, à cauſe d'un inſtrument ſingulier dont elles ſont pourvûes, & qu'elles ne montrent guere que quand on les y force en leur preſſant le corps. D'autres mouches portent

au derriere de longs filets, qui, par leur forme & par leur ſtructure, ont quelque reſſemblance avec les antennes. Parmi les mouches à quatre aîles, les *éphemeres* ont de ces filets, *voyez* le mot EPHEMERE : parmi les mouches à deux aîles, les mâles des gallinſectes ont pareillement de ces filets, *voyez* GALLINSECTES.

C'eſt par ces deux claſſes générales de mouches, que M. de Réaumur a établies; par les claſſes du ſecond ordre; par les variétés dans le port des aîles, dans le tiſſu de ces mêmes aîles; par les variétés des antennes & de la trompe; par les manieres différentes de les porter; par la variété de leurs têtes, de leurs corps, de leurs corſelets, de leurs jambes, de leurs parties poſtérieures; c'eſt enfin par les différences de grandeur & de couleur, ainſi que par l'aiguillon & par leur induſtrie, que cet habile Obſervateur a tiré du cahos & de la confuſion tout ce qui concerne les mouches. On peut, par la lecture de ſon *Mémoire III*, *Tom. IV*, connoître ſur-le-champ à quelle claſſe appartiennent les mouches qu'on trouve dans la campagne, & par quel caractere leur genre eſt diſtingué des autres genres de la même claſſe.

Dans l'été, la mouche incommode les hommes & les animaux : c'eſt un petit animal laſcif, très nuiſible, qui ſe nourrit aſſez volontiers de toutes ſortes de choſes. Les mouches communes vivent fort peu, les grandes un peu plus long-tems; elles mordent plus vivement quand on eſt menacé d'une tempête ou d'un orage, que dans tout autre tems. Ces inſectes ſe plaiſent dans les lieux humides & chauds : on en voit en quantité dans la Pouille : en Egypte le nombre en eſt ſi grand, que l'air retentit quelquefois du bruit qu'elles font en volant. Autrefois l'Eſpagne en étoit ſi remplie, qu'il y avoit des hommes prépoſés (le grand veneur de mouches) pour leur faire la chaſſe. Elles fuient les mines à cauſe des exhalaiſons qui en ſortent. Pour garantir les fruits de l'attaque des mouches, on peut ſuſpendre aux arbres, des bouteilles remplies d'eau miellée : cette liqueur les attire, & elles ſe noient dans ces bouteilles.

Mouches les plus remarquables.

Les MOUCHES ABEILLI-FORMES ou en *forme d'abeilles*, ſont des mouches à deux aîles, qui ont avec les abeilles une ſi grande reſſemblance apparente par les couleurs, la grandeur, la figure & les proportions, qu'on les prend pour des abeilles; & qu'en conſéquence on n'oſe les prendre à la main, croyant avoir à redouter un aiguillon : ces mouches n'en ſont cependant point pourvues. Lorſqu'on les voit ſur les fleurs, dont elles ſont fort avides, elles s'y comportent à-peu-près comme les abeilles; elles ne ſongent point vraiſemblablement à y faire une récolte de cire, mais elles ont une trompe avec laquelle elles ſavent en tirer le miel.

Il y a pluſieurs eſpeces de ces mouches qui different entr'elles pour la grandeur, & par différentes nuances de couleur brune. Ces mouches pro-

viennent de vers qu'on appelle *vers de pourceaux*, parcequ'on les trouve dans la matiere dont ces animaux se ragoutent.

Il y a d'autres especes de mouches, qui ont la forme de guêpes; mais ce ne sont aussi que des mouches à deux aîles, elles n'ont point d'aiguillon, elles viennent de l'espece de ver nommé *ver à queue de rat*.

On connoît encore d'autres mouches à deux aîles, qui ont tout-à-fait la forme des frelons; elles sont de la même grosseur, & ont le même bourdonnement d'aîles; mais elles en different, parcequ'elles n'ont point d'aiguillon, & par plusieurs autres caracteres.

La Mouche araignée, *Hippobosca pedibus sexdactylis, alis divaricatis,* a été nommée ainsi par M. de Réaumur, parceque, lorsqu'elle a les aîles arrachées, son corps applati, sa longueur, le port de ses jambes lui donnent une sorte de ressemblance avec certaines araignées qui ont le corps plat, & qui s'élevent peu sur leurs jambes. Ces mouches sont à deux aîles; elles sont plus petites que celles qu'on appelle *taon*. Dans l'été & l'automne, ces mouches s'attroupent & forment de grandes plaques sur le col, les épaules, & sur d'autres endroits du cheval où la peau est la plus fine; elles passent même quelquefois sous la queue du cheval, & c'est alors qu'elles l'incommodent davantage. Si on se contente de les chasser, après un vol très court elles reviennent sur le cheval, qu'elles suivent obstinément, & le fatiguent beaucoup; elles s'attachent de même sur les bêtes à cornes & sur les chiens, ce qui les a fait nommer aussi *mouches de chien*. (M. Geofroi dit que la mouche à chien, *hippobosca pedibus tetra-dactylis, alis cruciatis*, est moins large & sa tête moins allongée; mais son corselet moins court.) Dans le tems où ces mouches ne volent pas, elles portent leurs aîles croisées sur le corps. Ordinairement le ventre de ces mouches est peu rempli de matieres succulentes, ce qui fait que ceux qui les trouvent sur les chevaux, ont de la peine à les écraser.

M. de Réaumur n'a point observé sur la tête de ces mouches, de petits yeux; il n'y a vu que des yeux à réseau. Leur tête est armée d'une trompe aussi fine qu'un cheveu, capable de s'allonger & de se raccourcir, & assez forte, malgré sa finesse, pour piquer la peau des chevaux : cette trompe est renfermée dans un étui.

Les femelles de ces mouches pondent un œuf de la grosseur d'un pois ordinaire; il est blanc, & seulement un peu noir à son bout; il ne sort point de cet œuf un ver & ensuite une nymphe, cette mouche sort de son œuf toute formée, comme le poulet sort du sien, avec cette différence que le poulet est bien éloigné de la grandeur de la poule, & que les mouches araignées naissent absolument aussi grandes que les mouches qui leur ont donné le jour. En quelque tems que M. de Réaumur ait ouvert des œufs de mouches araignées, il a trouvé ces mouches sous la forme de nymphe, & jamais sous celle de ver.

Les *mouches araignées des nids d'hirondelles* naissent de la même maniere que les mouches araignées des chevaux; mais on trouve leurs œufs, qui sont

ſont d'un noir luiſant comme le jais, dans les nids d'hirondelles. Ces mouches des nids d'hirondelles ne different des précédentes, que parcequ'elles ont des aîles plus étroites.

On donne le nom de *mouches aſyles* ou *paraſites*, aux mouches qui ſe logent ſous le poil ou la laine des troupeaux, ou ſur différentes plantes. *Voyez* leur deſcription à la ſuite du mot TAON : *voyez* auſſi VER DE LA MOUCHE ASYLE.

On lit dans la *Collection Académique*, que l'on vit en 1689 au mois d'Août, aux environs de Leipſik, certaines mouches en forme de couſins. Ces mouches étoient preſque longues d'un demi-pouce, & elles avoient à la queue comme deux longues appendices en forme de poils; elles étoient toutes blanches, ainſi que leurs aîles. Ces mouches, dont la multitude étoit incroyable, ſe répandirent dans tous les pays d'alentour juſqu'à l'Elbe. L'Obſervateur dit que ces mouches préſagent la peſte : lorſqu'il fait chaud & que les vents du midi ſoufflent, elles ſortent des eaux, & bientôt l'air en eſt rempli. Elles voltigent avec une agilité ſurprenante ; & après qu'elles ont vécu deux ou trois jours, elles meurent, & tombent dans les eaux. Ces mouches viennent d'œufs dépoſés dans l'eau, d'où ſortent des vers qui ſe changent enſuite en mouches. Il y a lieu de penſer que les eſpeces de mouches dont il eſt parlé dans cette obſervation, ſont des éphemeres. *Voy.* le mot EPHEMERE.

MOUCHE BOMBARDIERE. *Voyez* BOMBARDIER.

MOUCHE A CHIEN. *Voyez* ci-deſſus à l'article MOUCHE ARAIGNÉE.

La MOUCHE A CORSELET ARMÉ. M. de Réaumur donne ce nom à la mouche aſyle dont il eſt parlé à la ſuite du mot TAON. *Voyez* ce mot. Swammerdam eſt le premier qui en ait parlé. Goedard n'avoit connu que ſa larve, qu'il a nommée *chamæleon*. Aldrovande l'avoit appellée *inteſtinum terræ ;* & M. Linnæus *oeſtre aquatique*.

La MOUCHE DÉVORANTE a reçu ce nom parcequ'elle prend plaiſir à dévorer les araignées, tandis que les autres mouches en deviennent la proie : cette petite mouche, aſſez hardie pour venger toute ſa nation, provient d'un ver qui a la forme d'une chenille, & qui ſe nourrit de feuilles d'orme. Lorſqu'elle marche, elle paroît du double plus grande qu'elle n'eſt : elle reſte l'automne & le printems en chryſalide; dès qu'elle eſt parvenue à l'état de mouche, elle commence à butiner : quand elle s'élance ſur une araignée, elle lui donne un coup dont elle eſt étourdie : l'araignée qui ſe ſent frappée, tombe à terre; la mouche ne la quitte point, elle la traîne, lui rompt les pieds, court enſuite autour d'elle, l'enleve, & en fait ſa pâture.

La *mouche d'Eſpagne* n'eſt autre choſe que la mouche cantharide, à laquelle on a donné ce nom, parcequ'on a cru que les plus groſſes mouches cantharides ſe trouvoient en Eſpagne. Pour ce qui concerne la mouche à feu, *voyez* MOUCHE LUISANTE, & l'article MOUCHES ÉTRANGERES. Pour la mouche du fourmi-lion, *voyez* l'article DEMOISELLE; & pour les

mouches gallinsectes & pro-gallinsectes, *voyez* au mot GALLINSECTES.

Le cerf n'est pas seulement tourmenté par les vers des tumeurs, dont on verra l'histoire plus bas à l'article *Mouche des tumeurs des bêtes à cornes*, il l'est encore par des vers d'une autre espece qui naissent dans son gosier, & qui sont faussement accusés d'occasionner la chûte des bois du cerf.

La mouche, qui donne naissance à ces vers, & qu'on nomme *mouche de la gorge de cerf*, sait qu'auprès de la racine de la langue des cerfs, il y a deux bourses qui lui sont affectées pour le dépôt de ses œufs; elle connoît aussi la route qu'il faut tenir pour y arriver; elle prend droit son chemin par le nez du cerf, au haut duquel elle trouve deux voies, dont l'une conduit au sinus frontal, & l'autre aux bourses dont nous venons de parler; elle ne se méprend point, c'est par celle-ci qu'elle descend pour aller chercher vers la racine de la langue les bourses qui en sont voisines; elle y dépose des centaines d'œufs, qui deviennent des vers, & qui croissent & vivent de la mucosité que les chairs de ces bourses fournissent continuellement. Lorsqu'ils sont arrivés à leur grosseur, ils sortent du nez du cerf, & tombent à terre, s'y cachent, & y subissent leur métamorphose, qui les conduit à l'état de *mouche*.

A l'égard des mouches ichneumons, *voyez* ICHNEUMONS (*Mouches*).

Les chevaux sont sujets à être tourmentés par deux sortes de vers, dont les uns sont longs & menus, les autres courts & gros. Les longs leur viennent probablement par la voie des aliments, les courts doivent leur origine à une mouche qui porte le nom de *mouches des intestins du cheval*. Elle ressemble assez au bourdon, mais ce n'en est pas un; elle n'a que deux aîles & point de trompe. Cette mouche est habitante des forêts, mais l'intestin des chevaux est le lieu que la Nature lui a destiné pour élever ses petits. Elle tâche de parvenir à l'anus de quelque cheval: ses mouvements causent à l'animal une sorte de démangeaison qui l'excite à faire sortir le bord de son intestin, & la mouche profite aussi-tôt de cet instant pour s'y introduire; le cheval alors devient furieux, se met à faire des sauts, des gambades, se jette par terre, & quelque tems après il devient enfin tranquille. Il y a lieu de penser que cette mouche est vivipare, & que l'instant où le ver se cramponne sur les membranes de l'intestin, occasionne aux chevaux les douleurs qui les rendent furieux. Les crochets & les épines dont ces vers sont armés, les mettent en état de n'être point entraînés par la sortie des excréments; ils leur servent pour s'avancer dans les intestins du cheval, & pour pénétrer jusques dans l'estomac, comme cela leur arrive assez souvent; enfin, ils leur servent pour tenir ferme contre le mouvement péristaltique de ces parties. Cette mouche dépose plusieurs vers dans les intestins des chevaux, puisque Valisnieri a compté jusqu'à sept cents œufs dans le ventre d'une de ces mouches.

Lorsque ces vers ont acquis tout leur accroissement, ils se laissent entraîner naturellement avec les autres matieres que le cheval rejette; ils tombent à terre, & vont sur-le-champ chercher une retraite où ils puissent être en sûreté pendant qu'ils subiront les métamorphoses qui les amenent à

l'état de mouches. On ne voit pas que les chevaux ſoient notablement incommodés de ces vers, à moins que la quantité n'en ſoit exceſſive, comme il arriva en l'année 1713, dans le Véronois & le Mantouan, où ils cauſerent une maladie épidémique, qui fit périr beaucoup de chevaux. Il eſt bon de ſavoir que quoique l'huile faſſe périr ordinairement les vers, en bouchant leurs ſtigmates, & empêchant leur reſpiration, ceux-ci ne ſont pas dans ce cas là : c'eſt en vain qu'on donneroit aux chevaux des lavements d'huile pour faire périr ces vers.

On trouvera ce qui concerne la *mouche du kermès*, au mot KERMÈS, & ce qui concerne la *mouche du lion des pucerons*, à l'article DEMOISELLE DU LION DES PUCERONS, *pag. 18*, *Tom. II.*

La *mouche luiſante* eſt nommée *mouche* improprement; c'eſt un inſecte très commun en Italie, où il eſt nommé *lucciola;* c'eſt véritablement un ſcarabée oblong, un peu moins gros qu'une abeille, qui a les foureaux des aîles preſque noirs, & le ventre d'un gris cendré : c'eſt cette derniere partie, qui eſt lumineuſe, & elle l'eſt aſſez pour que trois de ces inſectes, enfermés dans un tuyau de verre blanc, faſſent diſtinguer pendant la nuit tous les objets qui ſont dans une chambre; un ſeul éclaire ſuffiſamment pour diſcerner l'heure que marque une montre. Cet inſecte a de ſingulier que la lumiere qu'il donne n'eſt pas uniforme, & qu'il eſt lumineux comme par élancements. Les mouvements qu'il ſe donne, paroiſſent contribuer à l'éclat de ſa lumiere; auſſi eſt-elle plus ſenſible, lorſqu'on le touche ou qu'il ſe diſpoſe à s'envoler. M. l'Abbé Nollet a éprouvé que la lumiere de cet inſecte s'étendoit ſur les endroits où on l'écraſoit; d'où l'on peut penſer que cette lumiere tient de la nature du phoſphore. *Voyez* l'*Hiſt. de l'Acad. année 1750.*

A la Louiſiane, & dans toutes les parties de l'Amérique, il y a une eſpece de mouche luiſante qui y eſt très commune, & que l'on nomme auſſi *mouche à feu.* Ces mouches ſont un peu plus groſſes que nos mouches ordinaires, auxquelles elles reſſemblent aſſez; mais la partie poſtérieure de leur corps eſt d'un verd tranſparent, & conſerve pendant la nuit la lumiere qu'elle a reçue le jour. Ces mouches voltigeant dans les airs, dans les buiſſons, dans les lieux ſombres, ſont ſemblables à des étoiles ſcintillantes, ainſi que les ſcarabées d'Italie dont nous venons de parler. Le Pere Labat dit qu'à la Guadeloupe, il y a des mouches à feu de la groſſeur d'un hanneton, & qui répandent, tant par les yeux que par le corps, une lumiere vive & d'un beau verd. Cette lumiere, qui eſt ſuffiſante pour éclairer à lire des caracteres très menus, s'affoiblit de jour à autre au point que huit jours après, ces mouches ne ſont plus phoſphoriques. Au reſte, ces mouches ne ſont pas les ſeuls inſectes doués de cette propriété; l'*acudia* ou *cucuju*, eſpece de ſcarabée; le *porte lanterne d'Amérique*, eſpece de *procigale;* la *herecherche de Madagaſcar*, & les *vers luiſants*, poſſedent cette qualité brillante à des degrés plus

ou moins grands. *Voyez* ces différents mots, & l'obſervation qui eſt à la fin du mot Mer lumineuse.

Les *mouches de S. Marc* ſont de pluſieurs eſpeces ; on en voit la deſcription, ſous le nom de *bibion*, dans l'Hiſtoire abregée des Inſectes des environs de Paris. M. de Réaumur a conſervé à ces mouches le nom de *mouches de S. Marc*, qu'elles portent en quelques Provinces du Royaume, comme en Poitou & en Touraine, apparemment parcequ'elles paroiſſent des premieres au printems & vers la fête de S. Marc. Ces mouches ſont de grandeur médiocre ; & il y en a deux eſpeces principales : les unes ſont d'un très beau noir, les autres ont le corps & le corſelet rougeâtres. Il y en a d'autres auſſi petites que les petites eſpeces de tipules & que les couſins, & on ne les diſtingue des unes & des autres, que quand on examine à la loupe & au microſcope la forme de leur corps.

Ces mouches viennent, comme les tipules, de larves qui ſe tiennent dans les bouzes de vache, dans la fange, & qui s'en nourriſſent. Ces larves reſſemblent à des eſpeces de vers allongés, ou plutôt à de petites chenilles de phalênes. Les mouches qui ſortent de ces vers, ſont à deux aîles ; elles portent ordinairement leurs aîles de maniere qu'une des deux couvre l'autre preſque en entier ; leurs antennes ſont longues. On voit ſouvent ces mouches ſur les fleurs & ſur les bourgeons des arbres : on les accuſe de faire tort aux boutons, & de faire périr les fleurs. Elles ont cependant une bouche ſans dents, mais elles peuvent avec leur bouche exprimer le ſuc des bourgeons, ainſi que celui des fleurs qui ne ſont pas épanouies, & peut-être y occaſionner un deſſéchement qui les fait périr. Nous avons traité des mouches à miel au mot Abeilles.

La *mouche ſtercoraire*, dans l'état de ver, a une façon d'aller qui mérite d'être obſervée. La petiteſſe de ſes faux-pieds retarde ſa marche ; mais ce ver allonge ſes anneaux & ſon col, & applique ſa bouche le plus loin qu'il peut au plan ſur lequel il marche, & de ce point d'appui il fait avancer le reſte de ſon corps. Lorſque le ver a paſſé par l'état de nymphe, il devient mouche : ſes yeux ſont faits en maniere de joli réſeau ; leur couleur tire ſur le pourpre ; ils ſont ſéparés l'un de l'autre par deux bandes argentées, à l'endroit où ils s'approchent de plus près ; les anneaux du ventre ſont hériſſés de poils rudes : tout le corps généralement eſt velu & d'une couleur griſâtre tirant ſur le noir. Il ne faut pas confondre cette mouche avec une autre de même eſpece : celle-ci, dans ſon état de ver, a une queue aſſez longue, qui ſert d'étui aux organes de la reſpiration ; elle ſort de ſon tombeau de nymphe, avec deux aîles : ſon corps eſt velu. On voit ſur ſon dos & ſur ſa queue quelques taches noires, ſemées régulierement ſur un fond jaune rougeâtre.

La *mouche du ver du nez des moutons* n'a point de reſſemblance avec les bourdons, comme celles des tumeurs des bêtes à cornes ; mais elle reſſemble à ces dernieres, en ce qu'elle n'a que deux aîles, point de trompe,

mais une bouche. Elle a un air pareſſeux ; elle cherche rarement à faire uſage de ſes aîles & de ſes jambes ; elle n'eſt vive que lorſqu'il eſt queſtion de faire ſa ponte. C'eſt dans les cavités ou ſinus qui ſont au haut du nez des moutons, que ces mouches ſavent qu'elles doivent dépoſer leurs œufs pour les faire éclore ; elles s'y introduiſent en entrant par le nez, & dépoſent leurs œufs dans ces ſinus, qui ſont toujours abreuvés d'une matiere mucilagineuſe, dont ſe nourriſſent les vers juſqu'à ce qu'ils aient acquis toute la grandeur à laquelle ils doivent parvenir : lorſque ces vers, qui ſont très vifs, s'aviſent de ſe tourner & de ſe remuer dans les ſinus frontaux, ils piquent vivement, avec leurs crochets, les membranes ſenſibles dont ces parties ſont tapiſſées ; & dans ce moment ils font ſentir aux moutons des douleurs bien aiguës, qui ſont la cauſe de ces eſpeces d'accès de vertige ou de frénéſie, auxquels ſont ſujets ces animaux, d'ailleurs ſi pacifiques & ſi doux. C'eſt alors qu'on les voit bondir & heurter leurs têtes, à diverſes repriſes, contre des arbres, des pierres, &c. Lorſque le tems de la métamorphoſe eſt arrivé, ce ver ſort de la tête du mouton à la faveur de la mucoſité que l'animal jette en abondance ; il ſe gliſſe dans la terre, & y ſubit les métamorphoſes qui le conduiſent à l'état de mouche.

On voit voler ſur la fin de l'été beaucoup de *mouches de riviere.* Ces mouches ont les yeux grands, le dos rond & marqué de lignes vertes & noires ; le ventre plat, & ſix jambes, dont celles de devant ſont plus grandes. Ces mouches étendent leurs aîles pour nager ; ainſi elles s'en ſervent également pour nager ſur l'eau & pour voler en l'air.

Les *mouches à ſcie* nous font voir des faits très curieux ; *voyez ci-après pag. 138* : elles proviennent de fauſſes chenilles, qui ont beaucoup de reſſemblance avec les véritables chenilles. Celles-ci ſe changent en papillons, au lieu que les fauſſes chenilles donnent naiſſance à des mouches.

Les *fauſſes chenilles*, comme preſque tous les autres inſectes, paſſent par trois états très différents. Au ſortir de l'œuf, elles ſont dans leur état de fauſſes chenilles ; après un certain tems elles font leurs coques chacune à leur maniere, dans leſquelles elles ſe changent en nymphes ; & enfin de chacune de ces nympes ſort une mouche. On ne diſtingue ces fauſſes chenilles, qui ont tant de reſſemblance avec les véritables chenilles par la variété des couleurs, par la nourriture qu'elles prennent aux dépens de nos arbres les plus précieux, on ne les diſtingue, dis-je, que par le nombre des pattes. Parmi les eſpeces des vraies chenilles, celles qui en ont le plus grand nombre, n'en ont jamais que ſeize, ni moins de huit ; les fauſſes chenilles au contraire en ont ou moins de huit ou plus de ſeize, & ne ſe métamorphoſent jamais en papillon. De plus, la tête des fauſſes chenilles a conſtamment une forme orbiculaire ; elles n'ont de chaque côté de la tête qu'un œil aſſez gros pour être diſtingué à la vue ſimple : les véritables en ont cinq ou ſix de chaque côté, qu'on ne peut guere voir qu'à la loupe. On peut encore reconnoître pluſieurs fauſſes chenilles par leur attitude ſinguliere : il y en a qui, après leur repas, ſe tiennent roulées comme des

ſerpents, ce que ne font point les véritables chenilles; d'autres tiennent la tête & leurs premieres jambes appliquées ſur la tranche des feuilles; & élevant le reſte du corps en l'air, elles le contournent en cent façons différentes, comme ſi elles vouloient nous montrer des tours de force : c'eſt ſur-tout ſur l'oſier, le ſaule & le roſier que l'on trouve cette eſpece. Elles dépouillent quelquefois de leurs feuilles les groſeliers; elles ne touchent point au fruit, mais la perte des feuilles leur fait un tort égal.

Il eſt une autre eſpece de fauſſe chenille que tout Amateur du jardinage doit s'attacher à connoître, pour ne lui point faire de quartier; car elle s'attache ſur les feuilles de diverſes ſortes d'arbres fruitiers, en mange le parenchyme, & n'en laiſſe que le ſquelette. Cette fauſſe chenille eſt fort petite : elle a l'air ſale, la peau gluante, la marche lente; lorſqu'elle s'allonge pour marcher, elle reſſemble à une petite limace. Ces fauſſes chenilles ſont quelquefois en grand nombre, & ſe changent toutes en de très petites mouches à ſcie.

Pluſieurs eſpeces de fauſſes chenilles entrent en terre pour ſe métamorphoſer, d'autres font des coques pendantes aux arbres. Il y en a une eſpece qui en fabrique une avec un art digne d'être admiré. Cette coque eſt compoſée de deux tiſſus très différents; le premier eſt un réſeau très fort, quoiqu'à mailles très larges; le tiſſu intérieur eſt très ſerré, & offre à la nymphe une étoffe douce, polie & convenable à la délicateſſe de ſon corps. Il y a bien d'autres eſpeces différentes de fauſſes chenilles qu'il ſeroit trop long de décrire.

Les Mouches a scie, *Tenthredo*, ſont toutes en général petites ou de moyenne grandeur, peu farouches, ſe laiſſant approcher, & même prendre facilement; elles portent leurs aîles croiſées ſur le corps. Au reſte, ces mouches different les unes des autres par la couleur; les unes ayant le corps jaune, d'autres verdâtre, d'autres noir; quelques-unes ſont de la couleur des abeilles. La partie poſtérieure de ces eſpeces de mouches, eſt armée d'une ſcie, qui eſt redoutable pour nos fruits.

On voit quelquefois au printems tomber en abondance les boutons des fleurs, & on en attribue la cauſe à des vents froids, mais qui très ſouvent n'y ont aucune part. A peine les fleurs des pêchers, poiriers, pommiers, &c. ſont-elles développées, qu'on voit ces petites mouches aller ſe repoſer deſſus : on s'imagine qu'elles n'en veulent qu'au miel des fleurs & à la roſée; mais elles ne ſont là que pour percer avec leur petite ſcie le tendre bouton, & gliſſer un œuf dans le centre du fruit. Les déchirures que leur ſcie fait dans les fibres & dans les vaiſſeaux de la jeune plante, ne manquent pas d'en déranger l'économie; & le peu de ſeve qui y arrive, ne ſert qu'à la nourriture de la fauſſe chenille. Lorſque le tems de ſa métamorphoſe approche, c'eſt auſſi celui où la queue du fruit, dont la ſubſtance intérieure a été rongée, ſe deſſeche, abandonne la branche & tombe avec le fruit. A peine eſt-il tombé, que la larve ou fauſſe chenille en ſort & entre en terre, où elle ſe fait une coque, de laquelle s'échappe une

mouche à ſcie. C'eſt ainſi que pluſieurs mouches à ſcie ſont cauſe que tant de nos fruits tombent après qu'ils ont été noués.

Ce ne ſont pas ſeulement les fruits, qui ſont expoſés à ſervir de retraite aux œufs & aux embryons des mouches à ſcie : le bois de preſque tous les arbuſtes leur ſert au même uſage. Parmi ceux-ci, le roſier étant le plus généralement habité par ces animaux, nous choiſirons la mouche à ſcie du roſier par préférence, pour donner une idée de leur manœuvre & de l'inſtrument donné aux femelles de ces mouches pour cacher leurs œufs dans le bois des arbuſtes vivants.

La ſtructure de la ſcie dont ces mouches ſont armées, eſt des plus curieuſes. Chacune de ces ſcies eſt compoſée, comme celle de la cigale, de deux ſcies ou lames dentelées; mais elles en different par beaucoup d'autres circonſtances. Ces ſcies ſont placées à l'extrémité poſtérieure de la mouche, & logées dans une couliſſe formée par deux pieces écailleuſes; & elles ſont armées de dents, qui ſont elles-mêmes dentelées. De plus, les ſurfaces de ces lames dentelées ſont encore armées de pointes fines & rondes, comme les dents d'un peigne. Cet inſtrument en réunit trois des nôtres; il eſt ſcie par ſon tranchant, rape ou lime par ſa ſurface, & poinçon par ſa pointe. Cette double ſcie a encore une propriété que nous avons remarquée dans celle de la cigale; les deux ſcies agiſſent de concert, mais ſéparément : lorſque la mouche en pouſſe une en avant, elle retire l'autre en arriere; ainſi il n'y a point de tems perdu. Le tems & la multiplicité des inſtruments ſont épargnés dans les ouvrages de la Nature : c'eſt une leçon dont nos Artiſtes pourroient profiter.

Les *mouches à ſcie* ſe ſervent de cet inſtrument pour faire des entailles aux jeunes branches des arbres, & y pratiquer des retraites ſures & éloignées de tout danger pour le dépôt de leurs œufs. Il n'y a preſque point de petites branches de roſier qui ne ſervent chaque année à loger un grand nombre de ces œufs. Les endroits où il y en a eu de dépoſés, ſont aiſés à reconnoître. Ce ſont des places longues, noirâtres & deſſéchées d'un côté ſeulement, que l'on apperçoit à l'extrémité des jeunes branches.

Dans les beaux jours du printems & de l'été, vers les dix heures du matin, on peut aiſément obſerver ces mouches travaillant à faire des entailles dans les branches du roſier; elles en font cinq, ſix, huit, quelquefois beaucoup plus, chacune ne devant contenir qu'un œuf. On peut voir, à l'œil ſimple, la mouche percer dans la branche; mais il faut s'aider d'une loupe pour avoir le plaiſir de voir le jeu alternatif des ſcies. L'ouverture de chaque entaille nouvellement faite, eſt ſemblable à celle d'une ſaignée; mais de jour en jour on voit les entailles prendre de la convexité, enſorte qu'à la fin la file des entailles repréſente une file de grains de chapelet. Cette élévation des plaies n'eſt point occaſionnée par le ſuc extravaſé, mais par l'accroiſſement de l'œuf. Cet accroiſſement des œufs, tout extraordinaire qu'il paroît, n'en eſt pas moins vrai; c'eſt un fait dont on

peut s'aſſurer par l'expérience. Pour cet effet il faut prendre une feuille d'un roſier, d'un ſaule ou d'un oſier, ſur laquelle il y ait une plaque d'œufs qui y aient été dépoſés; car il y a des eſpeces de mouches à ſcie qui, quoique pourvues d'une ſcie, ne font que dépoſer ainſi leurs œufs. Si l'on prend une de ces feuilles, & qu'on la mette dans de l'eau comme on y met des fleurs, on voit les œufs croître à vue d'œil & éclorre; au contraire ſi on laiſſe une feuille ſemblable ſur une table, ſans lui donner de l'eau, la feuille & les œufs ſe deſſécheront de compagnie. Ainſi il paroît que l'humidité qui s'exhale de la feuille par la tranſpiration, & qui s'attache à la coque de l'œuf, le pénetre & ſert de nourriture à l'embryon.

D'autres eſpeces de mouches à ſcie emploient plus de force & d'induſtrie dans la fabrique de leurs nids. Elles ouvrent tellement la plaie qu'elles font à l'arbriſſeau, que les levres en ſont fort écartées, & les œufs reſtent tout à découvert & rangés par paires, comme les grains dans la gouſſe de pluſieurs plantes. D'autres les placent ſur les nervures des feuilles. Quelques-unes dépoſent leurs œufs dans un bouton de roſe; lorſque l'œuf eſt éclos, le fauſſe chenille s'y enfonce, gagne le centre de la petite branche qui porte le bouton, & pénetre le long de la moëlle en deſcendant. On reconnoît qu'une de ces fauſſes chenilles s'eſt établie dans un bouton de roſe, lorſqu'on y voit une ouverture où ſont reſtés pluſieurs petits grains noirs qui ſont ſes excréments.

La *mouche-ſcorpion* ou *panorpe* eſt un inſecte curieux par ſa forme & par ſa queue menaçante. On voit cette eſpece de mouche voltiger dans les prairies. Elle eſt longue de ſept à huit lignes; ſon corps eſt d'un brun noirâtre, jaune ſur les côtés; ſa tête eſt noire, ornée d'antennes à filets menus, de la longueur de ſon corps, compoſés de petits anneaux. Elle eſt fournie d'une longue trompe, dure comme de la corne, cylindrique, qui ſert à l'inſecte pour prendre ſa nourriture. Ses aîles ſont longues, blanches, nerveuſes, & marquées de taches ou de bandes faites en réſeau & diaphanes. La queue des mâles eſt d'une ſtructure ſinguliere; elle eſt articulée & terminée par deux crochets qui la font reſſembler à la queue d'un ſcorpion, ce qui a fait nommer cet inſecte *mouche-ſcorpion*. Ces crochets ou pinces, de couleur rouſſe, ſervent peut-être au mâle pour retenir ſa femelle. Comme cette mouche ſe trouve aux environs des lieux aquatiques, il y a lieu de croire que le ver dont elle vient, vit dans les eaux.

Pour ce qui concerne les *mouches de teignes aquatiques*. Voyez TEIGNES AQUATIQUES.

La *mouche des truffes* eſt une mouche à deux aîles qui eſt munie d'une trompe charnue, & qui n'a point de dents. Elle dépoſe ſes œufs dans les endroits où il y a des truffes, parceque c'eſt la nourriture appropriée aux vers qui en naiſſent. Ces vers rongent les truffes, s'en nourriſſent, & ſe transforment en mouches, dont tout le corps eſt recouvert de poils longs, gros, roides. La couleur de leur corſelet & celle du corps eſt rougeâtre,

pointillée

pointillée de brun. On peut même reconnoître les endroits où les truffes sont cachées sous terre, en observant si l'on ne voit point voltiger au-dessus de la surface de la terre, de ces petits essaims de mouches.

Les *mouches des tumeurs des bêtes à cornes* sont extrêmement velues comme les bourdons; elles font comme eux un grand bruit en volant, mais elles n'ont que la bouche & deux aîles; au lieu que les bourdons ont quatre aîles & une trompe. C'est sur les taureaux, les vaches, les bœufs, les cerfs, que cette mouche hardie va déposer ses œufs. Les daims, les chameaux, & même les rennes n'en sont point exempts. Elle se glisse sous leur poil; & avec un instrument qu'elle porte au derriere, & qu'on pourroit comparer à un bistouri, elle fait une ouverture dans la peau de l'animal, & y introduit ses œufs ou ses vers, car on ignore si elle est ovipare ou vivipare. Ce bistouri ou cette tarriere est d'une structure très curieuse. C'est un cylindre écailleux composé de quatre tuyaux, qui s'allongent à la maniere des lunettes; le dernier est terminé par trois crochets, dont la mouche se sert pour percer le cuir de l'animal. Le plus souvent cette piquure ne paroît point inquiéter le moins du monde ces animaux; mais si quelquefois la mouche perçant trop loin, attaque quelque filet nerveux, alors la bête à cornes fait des gambades, se met à courir de toutes ses forces, & entre en fureur. Aussi-tôt que l'insecte naissant commence à sucer les liqueurs qui remplissent la plaie, la partie piquée s'enfle & s'éleve comme une bosse; les plus grosses ont environ seize à dix-sept lignes de diametre à leur base, & un pouce & un peu plus de hauteur. A peine ces bosses sont-elles sensibles avant le commencement de l'hiver & pendant l'hiver même, quoiqu'elles aient été faites dès l'automne précédente.

Les gens de la campagne savent que les vers de ces bosses ou tumeurs viennent d'une mouche; mais ils se trompent sur l'espèce. Ils sont persuadés qu'ils viennent de cette mouche cruelle qu'on nomme *taon*, qui tire avec acharnement le sang des veines des animaux; au lieu que celle qui occasionne les tumeurs, n'a que son coup de bistouri, qui n'est ordinairement pas douloureux; d'ailleurs nul aiguillon ni aucun instrument propre à pomper le sang. C'est ordinairement sur les jeunes bêtes à cornes qu'on trouve ces tumeurs, mais très rarement sur les vieilles. On voit quelquefois jusqu'à trente ou quarante de ces tumeurs; c'est particulierement sur les bêtes à cornes qui vivent dans les pays de bois, qu'on remarque ces bosses; ce qui donne lieu de penser que les mouches qui les occasionnent, sont habitantes des forêts.

Il paroît que les vers qui habitent ces tumeurs, ne font point de mal à leur hôte; car l'animal ne s'en porte pas moins bien, ne maigrit point, & conserve tout son appétit: il y a même des paysans qui préferent les jeunes bêtes qui ont de ces bosses, à celles qui n'en ont pas; l'expérience leur ayant appris qu'elles méritent cette préférence. On peut penser que toutes ces plaies font sur l'animal l'effet de cauteres, qui sont plus utiles que nuisibles en faisant couler les humeurs extérieurement. Lorsque le ver est arrivé

à ſon état de perfection, il ſort par l'ouverture de la boſſe, & ſe laiſſe tomber à terre. Il eſt digne de remarque que c'eſt toujours le matin qu'il prend ſon tems, après que les fraîcheurs de la nuit ſont paſſées, & avant que la grande chaleur du jour ſoit arrivée ; comme s'il prévoyoit que la fraîcheur de l'air l'engourdiroit, & que la chaleur le deſſécheroit ſi elle le trouvoit en route. Le ver ſe fourre dans quelque trou ou ſous quelque pierre, où il ſubit ſes métamorphoſes. Sa peau ſe durcit & devient une boîte ou coque très ſolide, dans laquelle il ſe change en nymphe, & la nymphe paſſe enſuite à l'état de mouche. Comme cette coque a la dureté de la corne & l'épaiſſeur du maroquin, la Nature a préparé une iſſue à la mouche qui en doit ſortir. Il y a du côté de la tête une petite portion de la coque qui n'eſt que comme rapportée, & qui ne tient dans tout ſon contour que par le moyen d'un cordon très fragile, lequel ſe caſſe au premier coup de tête que la mouche lui fait ſentir. Le cordon étant caſſé, la porte tombe, & l'animal eſt en liberté.

Nous traiterons des *mouches du vinaigre*, ou de la bierre aigrie, à l'article VERS DU VINAIGRE.

Mouches Etrangeres.

On donne improprement le nom de *mouches cornues* à des eſpeces de ſcarabées que l'on trouve en Amérique, & qui ſont curieux par la ſingularité de leurs formes. Ces mouches cornues ſont extraordinairement grandes ; elles ont pour l'ordinaire deux pouces & demi de longueur depuis le col juſqu'à la queue, ſans compter le col, la tête & les cornes. Leur corps eſt ovale, & peut avoir trois pouces & demi de circonférence. Le dos eſt recouvert d'aîles brunes, verdâtres, qui ont de la conſiſtance, & qui ſont liſſes, unies, tiquetées de noir, & comme verniſſées. Cette paire d'aîles, qui ſert d'étuis, en recouvre d'autres qui ſont plus fines, plus déliées & pliſſées, mais que l'inſecte déploie lorſqu'il veut voler. Au-deſſous de ces aîles membraneuſes, eſt encore une autre paire d'aîles blanchâtres, minces comme une veſſie de carpe. Avec toutes ces aîles, ces mouches n'en volent pas mieux ; elles ne font que pirouetter, ſoit parceque le vent maîtriſe ces aîles, ſoit parceque les mouches n'ont pas aſſez de force pour les faire agir.

La tête de ces mouches ne fait qu'une ſeule piece avec le col. La ſubſtance qui la compoſe eſt dure comme de la corne, noire, polie & luiſante comme du jayet. On obſerve à la tête deux cornes, l'une ſupérieure & l'autre inférieure. La corne de la partie ſupérieure eſt courbe, longue d'environ trois pouces, creuſe, de même matiere que le reſte de la tête ; le deſſus de la corne eſt rond, le deſſous eſt un peu creuſé en canal, & eſt tout garni en deſſous d'un petit duvet rouſsâtre, court, épais, & doux comme du velours. La corne inférieure eſt d'un tiers plus courte que la ſupérieure, & vient toucher celle-ci ſur un des points de ſa ſurface intérieure.

Cette mouche a trois jambes noires de chaque côté, longues d'environ trois pouces, divisées en trois parties, dont la derniere est subdivisée en quatre especes de doigts ou de petites griffes sur lesquelles elle s'appuie : elle marche assez vîte.

Quelques observations qu'ait pu faire le P. Labat, il n'a jamais pu découvrir à quoi servoient ces deux cornes, qui ne lui paroissoient avoir d'autres usages que pour la défense de l'animal. La bouche est au-dessous de la corne inférieure ; elle est garnie de petites excroissances ou pointes, qui tiennent lieu de dents. Ces mouches naissent & se nourrissent dans la substance & le cœur des arbres, qu'on nomme *bas de soie*. C'est en effet dans ce seul endroit-là qu'on les trouve, & même seulement dans le cœur des arbres qui se pourrissent. Lorsque le P. Labat vouloit avoir de ces mouches cornues, & qu'il n'en trouvoit point dans ces arbres qui commençoient à se pourrir, il ne faisoit qu'y faire donner quelques coups de hache, comme on fait à la Martinique pour avoir des vers palmistes ; il étoit ensuite assuré d'y trouver des mouches cornues pendant trois ou quatre mois, parceque ces mouches venoient déposer leurs œufs dans ces endroits entre-ouverts.

M. Lepage du Pratz dit qu'à la Louisiane on voit autant de sortes de mouches, & même plus qu'en France, parceque le pays y est beaucoup plus chaud. Le moyen de s'en garantir, selon ce Voyageur, est de brûler dans les appartements, tant soit peu de soufre le matin & le soir, de deux jours en deux jours seulement. Ces sortes d'insectes ont l'odorat fin, & ne reviennent que plus de huit jours après. L'Isle de Cayenne abonde tellement en mouches & en insectes de toutes especes, qu'elle pourroit être nommée l'*Isle des Insectes*.

Il y a une infinité d'autres especes de mouches, telles que les *éphemeres*, les *tipules*, &c. Nous en parlerons à chacun des noms qu'elles portent.

MOUCHEROLE. *Voyez* GOBEUR DE MOUCHES.

MOUCHERON, *Culex*. Est un insecte long & mollasse, qui est du genre des mouches : il a six jambes très longues, courbées en dehors, dont les deux de derriere sont plus hautes que les autres. Son ventre est formé de neuf lames ou anneaux : il a la tête petite, les yeux noirs, & au-dessus deux antennes barbues ; au lieu de bouche, il a une trompe pointue, dure & creuse, avec laquelle il perce la peau, & suce le sang des animaux, & sur-tout celui de l'homme, dont il paroît le plus avide, & dont il se remplit jusqu'à ce que son corps devienne roide à force d'être plein & étendu. Sa poitrine est large & élevée, & d'une couleur verdâtre.

Les moucherons, disent Goëdard & Wagnerus, se retirent en grand nombre dans les citernes, lorsque l'hiver approche, & déposent sur les plantes aquatiques, de petits œufs jaunâtres qu'ils y collent avec une forte glu. Ces œufs étant échauffés par la chaleur du soleil dans le mois de Juin suivant, il en sort de petits vers jaunâtres ou rougeâtres, ronds, menus, composés de treize anneaux, & dont la tête est rouge : ils n'ont que deux pattes,

placées ſous le premier anneau. Ces petits vermiſſeaux ſanguins ſe nourriſſent vraiſemblablement de quelques petits animaux qui ſe trouvent ſur la ſuperficie des eaux. Goëdard les nomme *poux aquatiques*. Ces vermiſſeaux, au bout d'onze mois, ſe raſſemblent en grand nombre, & comme en peloton : ils font de grands mouvements dans l'eau; enſuite il ſort de leur corps un ſuc gluant, qui leur ſert à conſtruire de petites coques molles & viſqueuſes, qu'ils attachent aux plantes aquatiques, & dans leſquelles ils ſe renferment comme dans une ſorte d'étui. Lorſqu'ils ont acquis une certaine groſſeur, & que leur corps eſt devenu d'un brun verdâtre, comme les feuilles des plantes qui leur ont ſervi de nourriture, alors la métamorphoſe ſe fait, & de cet amas il ſort une quantité prodigieuſe de moucherons, qui ſe mettent auſſi-tôt à voler, & ſe répandent de tous côtés pour ſucer le ſang des animaux.

Cet inſecte fait un bruit aſſez aigu en voltigeant; ce bruit eſt proportionné à la force & à l'étendue des aîles : c'eſt ainſi que le bruit que fait le frêlon eſt plus ſenſible que celui des mouches, parceque les aîles du premier ont plus de conſiſtance; c'eſt par la même raiſon que les aîles des ſcarabées étant cruſtacées, le bruit que leur mouvement excite eſt encore plus fort; tandis que celles du moucheron, étant plus petites, elles ne peuvent produire dans l'air que de petits ſons aigus : enfin c'eſt encore, par la même raiſon, que le mouvement des aîles des papillons eſt abſolument ſourd, parceque les membranes qui les forment ſont farineuſes, & revêtues d'une eſpece de duvet. Goëdard dit que l'aiguillon des moucherons mâles a plus de force que celui des femelles.

Toutes les ſortes de moucherons, ſoit panachés, ſoit ceux que l'on nomme *ſauteurs*, les *faux pucerons du figuier* ou *du buis*, ſont des inſectes fort incommodes : ils ſe raſſaſient de notre ſang juſqu'à en régorger. Ces deux dernieres eſpeces, dont M. de Réaumur a fait mention, *Mém. X*, *Tom. III*, portent leurs aîles en toît fort aigu. Les nervures de leurs aîles paroiſſent compoſées de carreaux de talc, de figure irréguliere, & encadrés : le milieu des deux dernieres jambes eſt ordinairement poſé parallelement à la longueur du corps.

MOUCHET ou EMOUCHET. C'eſt le *tiercelet* & le mâle de l'*épervier*. Voyez ce mot.

MOUCIEU. *Voyez* à l'article GALERE.

MOUETTE ou MAUVE, *Larus*. Nom donné à pluſieurs eſpeces d'oiſeaux aquatiques, qui ſont *macropteres*, c'eſt-à-dire, qui ont les aîles longues; leurs pieds ſont courts & palmés. Pluſieurs eſpeces de mouettes ont à la mâchoire inférieure, comme un article ou éminence. Certaines eſpeces ont les deux mâchoires droites; quelques-unes ont la queue égale, d'autres l'ont fourchue; les unes ont trois doigts devant, & n'en ont point derriere; d'autres en ont quatre, trois devant & un derriere.

Les marques caractériſtiques des mouettes, dites *lari*, ſont d'avoir un bec fort, long, étroit, pointu, un peu courbé à l'extrémité : dans les pe-

tites especes, il est plus droit. Cet oiseau a les narines oblongues, les aîles longues & fortes, les pieds petits & palmés, les ongles ordinairement garnis d'un tubercule charnu; le corps menu, très emplumé, & souvent de couleur blanchâtre ou cendrée. En général ce genre d'oiseaux est peu charnu, toujours volant, toujours affamé, & se nourrit de poissons plats: ils volent communément en troupe, même pour aller chercher à vivre: il y en a de la grandeur d'un oison, & d'autres de la grandeur d'un pigeon: ils ressemblent à l'hirondelle de mer, & c'est sur le bord des mers qu'on en trouve beaucoup. En Irlande, on les voit voler par milliers autour des marais, des fleuves & des prairies humides.

La mouette est fort criarde: lorsqu'elle fait ses petits, elle vole çà & là, & crie contre les hommes & les animaux qui approchent de son nid; d'où est venu le proverbe *larus parturit*, quand on veut parler d'un homme qui ne fait que babiller. Son nid est contre terre dans les landes, parmi les bruyeres, proche de la mer, souvent sur les rochers dans les petites isles. Cet oiseau pond en Octobre & en Novembre: ses œufs sont excellents, gros comme ceux de la canne; le blanc de ces œufs ne se durcit point dans l'eau bouillante, comme celui des autres œufs; il reste toujours comme une gelée. La coque des œufs de quelques sortes de mouettes est toute blanche; d'autres sont parsemées d'un grand nombre de taches. Les mouettes ont une inimitié déclarée contre les cannes & canards. On croit que ces oiseaux sont de passage; il n'est cependant pas difficile d'en apprivoiser quelques especes, que l'on nourrit de tripailles, de chair & de poisson.

Les mouettes les plus connues sont le *strund-jager* des Anglois, le *cataracte*, la *mauve* du Havre, le *gabian*, le *bourguemestre*, le *goëland* de Cayenne, le *coupeur d'eau*, la *mouette rieuse*, la *mouette à pieds fendus*, la *mouette blanche*, celle qui est *brune*, la petite *mouette* d'Irlande, la grande *mouette noire & blanche*, enfin la grande *mouette grise*.

Il y a des gens qui, au rapport de Ray, prétendent que la mouette grise a coutume de harceler & d'effrayer les allouettes de mer, jusqu'à ce qu'elles fientent de peur; alors elle attrape leurs excréments avant qu'ils tombent dans l'eau, & les dévore avec avidité comme un mets délicieux: mais Albin croit, avec beaucoup de vraisemblance, que cette mouette leur enleve le poisson qu'elles viennent d'attraper, en les forçant de le dégorger. Il a vu quelque chose de semblable dans les Indes Occidentales, où il y a un oiseau nommé le *vaisseau de guerre*, qui, dès qu'un autre oiseau a saisi sa proie, le harcele jusqu'à l'obliger de la dégorger, & il ne manque pas de l'attraper ensuite dans l'air. M. Anderson dit qu'il y a une grande mouette de mer, qui sait adroitement tirer de l'eau un poisson excellent, connu en Islande sous le nom de *runmagen*. Cette mouette, qui a la figure d'un corbeau, n'a pas plutôt pris son poisson, qu'elle l'apporte à terre, où elle mange le foie, & laisse le reste. Les paysans ne manquent pas de profiter de ces captures, & ils instruisent même leurs enfants à courir prompte-

ment sur la mouette, aussi-tôt qu'elle arrive à terre, pour lui enlever sa proie.

Les Européens du Cap tuent plusieurs milliers de mouettes toutes les années, pour avoir leurs plumes, qui sont fort fines, & qui valent beaucoup mieux pour les lits que celles d'oie : c'est aussi l'usage qu'on en fait au Cap, dit Kolbe.

L'oiseau que les Riverains de la Loire appellent *falcorde* ou *poule d'eau*, n'est qu'une espece de mouette, marquée de taches blanches & noires : elle se trouve communément en automne dans ces parages, où l'on dit que sa présence est un augure de la crue prochaine de la riviere. On a remarqué que les mouettes grises cendrées sont les jeunes, & que les blanches sont les vieilles. Le *jean-vengenten*, que les Hollandois rapportent de l'Afrique, est aussi une sorte de mouette.

MOUFFETTE ou MOFETTE. *Voyez* cet article à la suite du mot EXHALAISONS.

MOUFLON. Espece d'animal qui se trouve en Russie, dans la Sibérie méridionale, dans la Grece, les Isles de Sardaigne, de Corse, & qui paroît être la souche primitive de toutes nos brebis, l'animal sortant des mains de la Nature ; aussi à l'extérieur paroît-il d'abord différer beaucoup de nos brebis.

M. de Buffon, qui a fait les plus belles recherches sur cet objet, nous dit que le mouflon existe dans l'état de nature ; il subsiste & se multiplie sans le secours de l'homme : il ressemble, plus qu'aucun autre animal sauvage, à toutes les brebis domestiques ; il est plus vif, plus fort & plus léger qu'aucun d'entr'eux ; il a la tête, le front, les yeux & toute la face du bélier ; il lui ressemble aussi par la forme des cornes, & par l'habitude entiere du corps ; enfin il produit avec la brebis domestique, ce qui seul suffiroit pour démontrer qu'il est de la même espece, & qu'il en est la souche. La seule disconvenance qu'il y ait entre le mouflon & nos brebis, c'est qu'il est couvert de poil & non de laine ; mais les observations apprennent qu'on ne doit point regarder la laine dans les brebis domestiques, comme un caractere essentiel. La laine n'est qu'une production occasionnée par le climat tempéré ; car ces mêmes brebis transportées dans les pays chauds, y perdent leur laine, s'y couvrent de poils ; & transportées dans des pays très froids, leur laine y devient aussi grossiere & aussi rude que du poil : dès-lors il n'est pas étonnant que la brebis originaire, la brebis primitive & sauvage, qui a dû souffrir le froid & le chaud, vivre & se multiplier sans abri dans les bois, ne soit pas couverte d'une laine qu'elle auroit bientôt perdue dans les broussailles, d'une laine que l'exposition à l'air & l'intempérie des saisons auroient en peu de tems altérée & changée de nature ; d'ailleurs, continue M. de Buffon, lorsqu'on fait accoupler le bouc avec la brebis domestique, le produit est une espece de *mouflon ;* car c'est un agneau couvert de poil : ce n'est point un mulet infécond, c'est un *métis* qui remonte à l'espece originaire, & qui paroît indiquer que nos chevres

& nos brebis domeſtiques ont quelque choſe de commun dans leur origine ; & comme nous avons reconnu par expérience, que le bouc produit aiſément avec la brebis, mais que le bélier ne produit pas avec la chevre ; il n'eſt pas douteux que dans ces animaux, toujours conſidérés dans leur état de dégénération & de domeſticité, la chevre ne ſoit l'eſpece dominante, & la brebis l'eſpece ſubordonnée, puiſque le bouc agit avec puiſſance ſur la brebis, & que le bélier eſt impuiſſant à produire avec la chevre : ainſi notre brebis domeſtique eſt une eſpece bien plus dégénérée que celle de la chevre ; & il y a tout lieu de croire que ſi l'on donnoit à la chevre le mouflon au lieu du bélier domeſtique, elle produiroit des chevreaux qui remonteroient à l'eſpece de la chevre, comme les agneaux produits par le bouc & la brebis, remontent à l'eſpece du bélier.

On voit de ces *mouflons* ou *moutons ſauvages*, dans les montagnes de la Sibérie méridionale ; on les nomme *argali* dans ces pays : les plus gros approchent de la taille d'un *daim ;* leurs cornes naiſſent au deſſus & tout près des yeux, droit devant les oreilles ; elles ſe courbent d'abord en arriere, & enſuite en avant ; l'extrémité eſt tournée un peu en haut & en dehors ; depuis leur naiſſance juſqu'à-peu-près de la moitié, elles forment des rides. C'eſt dans ces cornes que réſide toute la force de l'animal. Les habitants des montagnes diſent que ces animaux ſe battent ſouvent les uns contre les autres, en ſe heurtant cornes contre cornes. On peut juger de la force de ces quadrupedes, & par conſéquent des moyens de ſe défendre que leur a donnés la Nature, lorſqu'on réfléchit quelle force ces animaux doivent employer, puiſque dans leurs combats ils ſe briſent leurs cornes : les cornes ſont en effet, à leur origine, de la groſſeur du poignet ; & on prétend que ces armes, meſurées dans toute leur étendue, ont plus d'une aune de longueur. Il eſt aiſé de juger par cette comparaiſon, combien l'eſpece des animaux domeſtiques, en paſſant par la main de l'homme, & en changeant de climat, a été modifiée, altérée, changée.

Tout concourt à prouver d'une maniere évidente, la modification occaſionnée par les climats, & combien le même animal paroît différent de ceux qui ſont les ſouches primitives. On voit en Iſlande une race de brebis, à pluſieurs cornes, à queue courte, à laine dure & épaiſſe, au deſſous de laquelle, comme dans preſque tous les pays du Nord, ſe trouve une ſeconde fourrure d'une laine plus fine, plus douce, plus touffue. Dans les pays chauds au contraire, on ne voit ordinairement que des brebis à queue longue & à courtes cornes, dont les unes ſont couvertes de laine, les autres de poils, & d'autres encore de poils mêlés de laine. La premiere de ces brebis des pays chauds, eſt celle que l'on appelle communément *mouton de Barbarie, mouton d'Arabie*, laquelle reſſemble entierement à notre brebis domeſtique, à l'exception de la queue, qui eſt ſi fort chargée de graiſſe, que ſouvent elle eſt large de plus d'un pied, & peſe juſqu'à vingt livres. Dans cette race de brebis à groſſe queue, il s'en trouve qui ont la queue ſi longue & ſi peſante, qu'on leur donne une petite brouette pour

la soutenir en marchant. Cette même brebis, dans le Levant, est couverte d'une très belle laine, & à Madagascar & aux Indes, elle est couverte de poils. Dans ces moutons de Barbarie, toute la graisse qui ordinairement dans les moutons se porte aux reins, descend dans leur queue : c'est au climat, à la nourriture & aux soins de l'homme qu'on doit rapporter cette variété; car ces brebis sont domestiques comme les nôtres, & exigent même plus de soin & de ménagement.

Le mouflon ou mouton sauvage, que l'on trouve en grand nombre dans la Sibérie méridionale, paroît plus fort, plus vigoureux que les autres qu'on trouve aussi dans la Grece, dans les Isles de Chypre, de Sardaigne, & de Corse. Cet animal a donc pu, dit M. de Buffon, peupler également le Nord & le Midi; & sa postérité devenue domestique, après avoir long-tems subi les maux de cet état, aura dégénéré & pris, suivant les différents traitements & les climats divers, des caracteres relatifs, de nouvelles habitudes de corps, qui s'étant ensuite perpétuées par les générations, ont formé notre brebis domestique, & toutes les autres races de brebis qu'on voit sur le Continent. *Voyez* les articles Bélier & Agneau.

MOULARD ou MOLÉE. Est la terre cimolée des ouvriers : celle qui est naturelle est une sorte de *smectis* ou *argille à foulons*; mais celle qui est d'un grand usage chez les Teinturiers, les Corroyeurs & les Peaussiers, se trouve dans le fond des auges des Couteliers ou Rémouleurs : elle est produite par le frottement du fer & du grès, lorsqu'ils aiguisent leurs ustensiles sur la roue. Cette espece de moulard est aussi d'usage en Médecine : on l'estime astringent.

MOULE ou MOUCLE, ou CAYEU, *Mytulus seu musculus.* Genre de coquillage bivalve de mer, de riviere & d'étang. On en distingue plusieurs especes de mer, qui sont très-connues des curieux; savoir, la *moule des papous*, dont la couleur est violette & rose; la *moule du Détroit de Magellan*, singuliere par sa couleur aurore, nacrée & mêlée de taches violettes; la moule appellée la *gueule de souris*, par rapport à sa forme pointue & à sa couleur grise, tachetée de violet, & dont les bords sont de couleur de rose; la *moule d'Alger*, qui est couleur d'agathe, avec une nacre vineuse; la grande *moule bleue* des Parages du Languedoc; le *cayeu* des côtes de Normandie; la *moule papyracée*, qui est toute blanche, très singuliere, & si mince, qu'on ne peut la toucher : l'une de ses extrémités, qui s'entr'ouvre en bec, la fait appeller aussi la *lanterne*. La *telline* & la *pinne marine* sont aussi des moules, suivant le sentiment de M. d'Argenville; mais M. Adanson fait un genre particulier de plusieurs moules, sous le nom de *jambonneau*. Voyez ces mots.

La moule de mer est un petit insecte, ou plutôt un ver testacée, connu de tout le monde, oblong, plus ou moins gros, d'une figure approchante de celle d'un petit muscle, d'où lui est peut-être venu son nom latin *musculus*. Il est tendre, blanchâtre, un peu frangé sur ses bords, nageant dans une eau salée; délicat & fort bon à manger, renfermé dans une coquille

à

à deux battants, assez minces, convexes, & d'un bleu noirâtre en dehors, concaves & d'un bleu blanchâtre en dedans, ordinairement lisses des deux côtés, quelquefois chargées de vers à tuyaux ou de glands marins. On apperçoit à travers des valves, de petites veines ou lignes bleues. La coquille est large, pointue à sa base, arrondie au sommet, où est placé le ligament qui unit ensemble les deux pieces, d'une assez ample capacité, & de figure rhomboïde. M. Steide, Médecin, a fait une exacte anatomie des moules : il a observé qu'elles ont une langue, de la graisse, des intestins, un foie, des cornes comme les limaces. Il y a dans toutes ces parties un mouvement de vibration, que M. Steide appelle *mouvement radieux*.

M. de Réaumur, dans un *Mémoire sur le mouvement progressif de diverses especes de coquillages*, nous apprend que les moules de mer, quoique communément attachées aux pierres, ou les unes aux autres par différents filaments, ne laissent pas cependant d'avoir la faculté de se mouvoir. Pour le prouver, il rapporte que dans le tems où il ne fait plus assez chaud pour tirer du sel des marais salants, les Pêcheurs jettent quelquefois dans ces marais, des moules qu'ils ont prises au bord de la mer; ils prétendent par-là rendre leur chair plus délicate, en les faisant vivre dans une eau qui devient tous les jours moins salée, parcequ'elle reçoit celle de la pluie. Les Pêcheurs jettent les moules, séparées les unes des autres, & à diverses distances; mais lorsqu'ils vont les pêcher ensuite, ils les trouvent assemblées en gros paquets. Pour se rapprocher ainsi, il a donc fallu que les moules se meuvent; mais il reste à savoir quelle partie elles emploient à cet usage. Pour s'en instruire, il ne faut qu'ouvrir la coquille d'une moule par le côté opposé à sa charniere; rien ne paroît alors plus distinctement, qu'une certaine partie noire, brunâtre & longuette, placée dans le milieu de la moule. On se fera une image assez ressemblante de la figure de cette partie, en concevant celle de la langue d'un animal. C'est cette partie qu'on peut appeller la *jambe*, ou plutôt le *bras de la moule*, puisqu'elle se traîne, par son moyen, plutôt qu'elle ne marche. Quand la moule se prépare à changer de place, elle commence par entr'ouvrir sa coquille; ensuite on voit paroître sur ses bords le bout de la jambe, qu'elle allonge quelquefois jusqu'à un pouce de distance : il paroît que l'animal s'en sert alors pour reconnoître le terrein. Ensuite il replie l'extrémité de cette partie, qui est charnue & très flexible, sur quelques corps, pour le saisir & s'y cramponner en quelque façon; de sorte qu'en se contractant, sa coquille est obligée d'avancer vers ce corps. Cette manœuvre n'imite pas mal celle d'un homme qui, étant couché sur le ventre, voudroit s'approcher de quelque endroit, en se servant seulement de son bras & de sa main pour saisir un point d'appui. Les moules ne profitent pas souvent de la faculté qu'elles ont de se mouvoir; car elles sont toutes ordinairement attachées les unes aux autres, ou à d'autres corps par différents fils; & ce n'est que lorsque ces fils sont rompus, qu'elles ont recours à leur bras.

On lit dans les *Mémoires de l'Académie*, que M. Poupart avoit déja observé que les moules de riviere étant couchées sur le plat de leurs coquilles, font sortir, à leur volonté, un bras dont elles se servent pour creuser le sable sous elles, & par conséquent baisser doucement d'un côté; de sorte qu'elles se trouvent à la fin sur le tranchant de leur coquille. Après cela, elles avancent ce même bras le plus qu'il est possible, & s'appuient ensuite sur son extrémité pour attirer leur coquille à elles, & se traîner ainsi dans une espece de rainure qu'elles tracent elles-mêmes dans le sable, & qui soutient la coquille des deux côtés.

Dans la moule de mer, c'est de la racine du bras dont nous avons parlé (lequel, dans les plus grosses moules, a environ six lignes de longueur, & deux lignes & demie de largeur), que partent un grand nombre de fils, qui, étant fixés sur les corps voisins, tiennent la moule assujettie. Chacun de ces fils est gros à-peu-près comme un cheveu, & long d'un à deux pouces. Ils sont attachés par leur extrémité sur des pierres, sur des fragments de coquille, & le plus souvent sur les coquilles des autres moules; de-là vient que l'on trouve ordinairement de gros paquets de ces coquillages. Ces fils sont autant éloignés les uns des autres, que leur longueur & leur nombre le peuvent permettre : il y en a en tous sens collés sur les différents corps qui entourent la moule. M. de Réaumur assure en avoir quelquefois compté plus de cent cinquante employés à en fixer une seule : ces fils sont comme autant de petits cables qui, tirant chacun de leur côté, tiennent, pour ainsi dire, la moule à l'ancre.

Mais de quelle adresse les moules se servent-elles pour s'attacher avec ces fils? Comment peuvent-elles les coller par leur extrémité, qui est beaucoup plus grosse que le reste? Nous avons dit que la moule fait sortir de sa coquille entr'ouverte, une espece de bras qu'elle allonge par dégrés, & raccourcit ensuite; c'est par ces allongements & raccourcissements réitérés, qu'elle peut donner à ce bras jusqu'à deux pouces de longueur, & qu'elle parvient enfin à s'attacher par des fils en différents endroits, plus ou moins éloignés. On voit par-là que la même partie est destinee à des fonctions fort différentes, puisqu'elle sert à la moule, tantôt de bras ou de jambes pour marcher, & tantôt de filiere pour filer. C'est dans l'Ouvrage de M. de Réaumur qu'il faut voir tous ces détails; entr'autres la description de la fente ou canal par où passe la liqueur qui forme les fils, & dans lequel elle se fige ensuite, & prend de la consistance; c'est ce qui a fait dire à cet ingénieux Naturaliste, que le procédé des vers à soie, des chenilles & des araignées pour filer, ressemble à celui des Tireurs d'or; mais que le procédé des moules au contraire, ressemble à celui des Ouvriers qui jettent les métaux en moule.

On trouve, dans le *Tom. II de l'Académie de la Rochelle*, un Mémoire de M. Mercier du Paty, Trésorier de France, sur les *bouchots à moules*, especes de parcs formés par des pieux avec des perches entrelacées, qui font une sorte de clayonnage solide, capable de résister aux efforts, &

auquel les moules s'attachent par gros paquets pour y dépofer leur frai, s'y engraiffer, y croître & y devenir plus faines & meilleures. Cet Académicien tâche de prouver, par des raifons & des expériences qui méritent d'être lues, que le mouvement progreffif accordé à la moule par MM. Poupart, Steide, de Réaumur, & quelques autres Auteurs célebres, n'a aucune réalité. M. Mercier prétend que la moule ne file point le byffus qui l'attache aux corps voifins, puifqu'il naît & croît avec elle, comme une partie qui lui eft effentielle. » Les moules, dit notre Auteur, font fédentaires : nées pour un repos éternel; le même lieu les voit naître & mourir. Elles portent en naiffant des chaînes qu'elles porteront toujours, » & celles de leurs voifins ferviront encore pour les rendre plus fortes & » plus indiffolubles. Mais ces chaînes n'ont rien de trifte pour elles; leur » falut dépend de leur captivité même, leur byffus les attache conftamment aux pierres, aux bois, ou les unes aux autres; elles bravent ainfi » les efforts des vents & des flots. Malheur aux moules que quelqu'accident détache; celles qui tombent dans la boue refteront dans l'endroit » de leur chûte, & y trouveront leur perte..... D'après cet expofé, il eft conftant que fi le peuple moule, avec la liberté de forger & de rompre lui-même fes liens, avoit encore celle de voyager, il fonderoit de nouvelles colonies, quand il fe trouveroit trop gêné ou dépourvu de nourriture. C'eft au public éclairé à juger ce différend. Nous n'avons pu jufqu'ici trouver l'occafion favorable de répéter les expériences de M. du Paty, qui dit encore que le drap marin qui enveloppe les coquillages, fert à l'accroiffement de leurs coquilles, de la même maniere que le bois fe forme de l'endurciffement de l'écorce, & les os de celui du périofte.

Il ne faut qu'environ un an pour peupler un bouchot, pourvû qu'on y laiffe un dixieme de la famille, & même un peu plus, comme cinq à fix mille, pour peu qu'un parc ait été dégarni. Cette récolte fe fait depuis le mois de Juillet jufqu'en Octobre; le tems du frai & le commencement des chaleurs en font feulement exceptés.

La moule de mer fe trouve abondamment & par bancs, le long de nos côtes maritimes. Ce petit ver teftacée a des ennemis; car outre qu'on s'en fert beaucoup en qualité d'appât pour prendre du poiffon, M. de Réaumur a obfervé qu'il y a un petit coquillage de l'efpece de ceux qu'on nomme en latin *trochus* (fabot, efpece de limaçon à bouche applatie) qui en fait fa proie. Il s'attache pour cela à la coquille d'une moule, la perce d'un trou très rond, de la largeur d'une ligne, & y fait paffer une efpece de trompe, longue de cinq à fix lignes, qu'il tourne en fpirale, & avec laquelle il fuce la moule. M. de Réaumur, qui a obfervé que les moules vuides étoient toujours au moins percées d'un trou, eft perfuadé que ces coquillages ne contribuent pas peu à détruire les moulieres. On rapporte qu'en quelques lieux du Brefil, on voit des moules fi groffes, qu'étant féparées de leur coquille, elles pefent quelquefois jufqu'à huit onces chacune, & que les coquilles de ces groffes moules font d'une grande beauté.

Il y a des pinnes marines qui ſont des eſpeces de moules, & qui les ſurpaſſent beaucoup en poids & en grandeur. *Voyez* PINNE MARINE.

Liſter dit que chez quelques habitants de Lancaſtre en Angleterre, le principal uſage des moules eſt pour fumer les terres voiſines de la mer, d'où on les tire par charretées. M. Linnæus dit que le territoire de la Province de Helſingie en Suede, eſt en grande partie compoſé des mêmes coquillages : il ajoute que les Flamands mangent des moules auſſi-bien que les Anglois (il auroit pu y joindre les François), mais que les Suédois n'en mangent point.

Les moules de mer ſont les plus eſtimées : elles ſont en effet d'un bien meilleur goût, & plus ſaines que celles de riviere ou d'étang. On doit choiſir les moules tendres, délicates, & bien nourries. Leur chair lâche le ventre, fournit peu de bonne nourriture, & ne convient qu'à ceux qui ont un bon eſtomac, encore faut-il en uſer modérément; car elles ſe digerent difficilement, & produiſent des humeurs viſqueuſes : elles paſſent même pour exciter la fievre, & pour cauſer des obſtructions dans le bas-ventre. Le Docteur Mæhring, dans le *VII Volume des Ephém. d'Allem. ann. 1744, pag. 115*, rapporte pluſieurs Obſervations, qui prouvent que les moules ſont ſujettes à devenir venimeuſes par des maladies qui leur arrivent, & qui les rendent très dangereuſes dans l'uſage. Quelques perſonnes ont été attaquées d'anxiétés, de convulſions accompagnées d'éruptions cutanées : les remedes, en pareil cas, ſont les vomitifs & les antidotes. On prétend que les écailles des moules étant calcinées & pulvériſées, ſont un excellent diurétique. Je les croirois plutôt abſorbantes. Les Maréchaux emploient contre les taies & les onglets qui naiſſent ſur les yeux des chevaux, cette poudre en guiſe de collyre ſec, qu'ils ſoufflent dans leurs yeux.

La moule de riviere ou d'étang eſt fort différente de celle de mer : on en diſtingue deux eſpeces; la premiere renferme celle dont la charniere eſt garnie de fort groſſes dents; la ſeconde comprend celle dont la charniere paroît liſſe, tant les dents en ſont petites. La moule d'eau douce eſt hermaphrodite, & ſe multiplie indépendamment d'un autre animal de ſon eſpece. M. Merry eſt l'Auteur de cette découverte : il dit auſſi que la coquille de la moule de riviere s'entr'ouvre par le moyen d'un puiſſant reſſort, & ſe ferme par la contraction de deux forts muſcles. Ce poiſſon nage dans l'eau, & paroît quelquefois ſur la ſurface : il rampe plus communément dans la vaſe, ſur laquelle il reſte preſque toujours en repos. Les parties de la génération de cet animal, ſont deux ovaires & deux véſicules ſéminales : chaque ovaire & chaque véſicule a ſon canal propre. C'eſt par ces quatre canaux que les œufs & la ſemence de la moule ſe rendent dans l'anus, où ces deux principes s'uniſſent enſemble en ſortant; ce qui ſuffit pour la génération. Au reſte, il eſt à remarquer que les ovaires de la moule ne ſe vuident de leurs œufs qu'au printems, & ne s'en rempliſſent qu'en automne; de-là vient qu'on les trouve toujours vuides en été, & pleins

d'œufs en hiver. Dans cet animal, l'air entre par l'anus dans les poumons. *Voyez* les *Mém. de l'Acad. des Sciences, ann. 1710, pag. 408*. Pour la maniere de filer & de marcher de cet animal, *voyez* l'*ann. 1706, pag. 60 de la même Académie.*

Schelammer dit, dans les *Ephém. des Cur. de la nat. Déc. II, ann. 1687*, qu'en Allemagne les moules ſont fort abondantes dans les fleuves, & reſſemblent à celles de la mer, par la groſſeur & par la figure, mais qu'elles ne ſont pas ſi bonnes à manger.

La moule d'étang eſt toujours plus grande que celle de riviere; mais c'eſt néanmoins le même animal. Son mouvement la porte à faire des traînées dans le ſable & dans le limon, & à s'y enfoncer de deux ou trois pieds : elle fait ſortir une grande plaque ou langue, & ouvre ſes deux battants de même que la moule de riviere. On remarque que les moules d'étang ſont plus ſolitaires que celles de riviere.

Pluſieurs des moules fluviatiles donnent d'aſſez belles perles; telles ſont les *moules* d'Ecoſſe, de Baviere, de la Valogne en Lorraine, & de Saint-Savinien.

MOULES PÉTRIFIÉES ou MUSCULITES, *Mytulites.* Ce ſont des moules de mer devenues foſſiles, ſouvent pétrifiées, quelquefois minéraliſées; communément on n'a que le noyau formé dans la coquille.

MOUPHETTE ou POUSSE. *Voyez* au mot EXHALAISONS SOUTERRAINES, & à la fin du mot PYRITE.

MOURINGOU. *Voyez* à l'article BEN.

MOURON. Nom qu'on donne en Normandie à la SALAMANDRE. *Voyez* ce mot.

MOURON, *Anagallis.* Petite plante fort connue, & dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Nous ne parlerons ici que du mouron mâle, du mouron femelle & du mouron d'eau.

Le MOURON MALE OU A FLEURS ROUGES, *Anagallis mas*, a une racine ſimple & fibrée : ſes tiges ſont tendres & couchées ſur terre; ſes feuilles ſont petites, arrondies, oppoſées le long des tiges, deux à deux, quelquefois trois à trois, aſſez ſemblables à celles de la morgeline. Ses fleurs ſont à roſette à cinq quartiers, & rougeâtres; il leur ſuccede de petits fruits ſphériques, membraneux, qui s'ouvrent tranſverſalement par la maturité en deux parties, remplies de petites graines anguleuſes & brunâtres.

Le MOURON FEMELLE OU A FLEURS BLEUES, *Anagallis fœmina*, ne differe du précédent que par la fleur bleuâtre, & qui eſt quelquefois blanche.

L'un & l'autre mouron croiſſent dans les champs, dans les jardins & les vignobles : toute la plante a une ſaveur d'herbe un peu auſtere; elle eſt céphalique, vulnéraire & ſudorifique : ſon ſuc convient dans la peſte, & pour le crachement purulent, ſa décoction mondifie les ulceres, & eſt bonne contre la morſure des chiens enragés.

MOURON D'EAU, *Anagallis aquatica.* Plante qui croît aux lieux aquatiques & marécageux. Sa racine est fibrée, blanche & vivace : elle pousse des tiges hautes d'un pied, grêles, rondes, dures, revêtues de petites feuilles : il part de la racine d'autres feuilles vertes, pâles & dentelées en leurs bords. Les fleurs sont blanches, formées en godet découpé en rosette; il leur succede des capsules ovales, qui renferment dans une seule loge plusieurs semences menues & roussâtres.

Cette plante fleurit en Juin, & ses graines sont mûres en Septembre : on peut manger ses feuilles en salade. En Médecine elle est estimée anti-scorbutique, vulnéraire & apéritive.

MOURON DES PETITS OISEAUX. *Voyez* MORGELINE.

MOUS ou MOUX, ou MOLLUSQUES, *Mollia* Nom que l'on donne à des vers-insectes, qui étant écorchés, n'offrent à la vue qu'une chair molle, quoiqu'ils contiennent en dedans une matiere qui leur tient lieu de sang : tels sont les *polypes*, la *sèche*, le *calmar*, le *lievre marin.* Voyez ces mots.

Des Naturalistes ne regardent les mollusques que comme des especes de vers marins, qu'on appelle improprement *imparfaits*, se fondant sur ce qu'ils sont, dit-on, destitués de têtes, d'oreilles, de nez, d'yeux, de pieds & de poumons : mais l'expérience est contraire; s'ils n'ont pas toutes ces parties à la fois, ils ont au moins des équivalents. Parmi les mollusques les plus étranges, disent-ils, il y en a de nuds avec des bras, & qui vont & viennent dans l'Océan; il y a des mollusques qui portent leur maison, ce sont des testacées; enfin ils comprennent parmi ce genre d'animaux, la *belemnite*, le *litophyte*, le *thætia*, la *néréide* ou l'animal du Tubipore, la *méduse*, la *mentula* ou priape de mer, l'*holoturie*, & quantité d'autres animaux qu'on ne connoît pas encore bien.

MOUSSE, *Muscus.* Ce genre de plante est fort étendu, & l'on n'a pas encore bien décidé ce qui est espece & variété dans la plupart des mousses. Ces plantes, dit M. Adanson, approchent beaucoup de la famille des pins, sur-tout par la forme & la disposition de leurs feuilles, & par les cones des fleurs femelles de la plupart. Les mousses sont ordinairement ramassées en gazon ou en touffes, & rampent souvent en s'étendant comme un tapis, sur la terre, sur les pierres ou sur le bois : on en connoît qui ont moins de quatre lignes de hauteur, d'autres ont jusqu'à cinq à six pieds. Toutes petites que soient ces plantes, la plupart sont vivaces, toujours vertes, & repoussent autant à leur extrémité supérieure, qu'elles perdent par la pourriture à l'extrémité inférieure. Elles végetent lentement, & leur fructification ne s'accomplit guere que dans l'espace de quatre à six mois. Les mousses, quoique desséchées depuis plusieurs années, ont la propriété de reverdir de nouveau lorsqu'on les humecte; aussi aiment-elles les lieux frais, humides & à l'abri du soleil. Leurs racines sont menues, fibreuses, rameuses, mais courtes & ramassées. Les feuilles sont alternes, ou opposées, ou verticillées, plus ou moins entieres, la plupart triangulaires, un

peu concaves, aſſez ſerrées, communément imbriquées & ſe touchant les unes aux autres. Les fleurs mâles ſont ſéparées des fleurs femelles, & quelquefois ſur des pieds différents : ce ne ſont que des étamines & des capſules, ou des cônes formées de feuilles rapprochées, & ſouvent ouvertes en étoiles. Les fleurs femelles ſont toujours au-deſſous des fleurs mâles lorſqu'elles ſont ſur le même pied. La pouſſiere fécondante & les graines conſiſtent en globules ſphériques, & jaunes dans les unes & ovoïdes dans les autres. Les graines des mouſſes ont été découvertes en 1719 & & 1741 par Dillen. M. Linnæus les a auſſi obſervées.

En général les mouſſes ſont ſans ſaveur : celles qui croiſſent dans l'eau, étant miſes au feu, rougiſſent & ſe réduiſent en cendres, ſans prendre ni communiquer aucune flamme (excepté la poudre des étamines du *lycopodium*). La plupart des mouſſes ſont purgatives, vermifuges & ſudorifiques. Aux Indes on regarde l'eſpece *lycopodium* appellée *tana pouel* dans l'*Hort. Malabar. vol. 12, T. 14*, comme un excellent aphrodiſiaque, & cette plante eſt célébrée dans toutes les fêtes où l'amour préſide. Les habitants du Nord font de bons couſſins & des ſommiers avec la grande eſpece de mouſſe appellée *ſphagnon* par Dillen, T. 32, f. 1, 2; & ils emploient la mouſſe *fontinalis* du même Auteur, dans leurs foyers pour empêcher les incendies, fondés ſur ce que cette plante ne prend ni ne communique la flamme. Toutes les mouſſes bien ſéchées ſont d'un uſage merveilleux pour conſerver ſéchement les corps ſuſceptibles d'humidité, & pour entretenir long-tems de jeunes plantes dans leur humidité, ſans les expoſer à la pourriture, lorſqu'on veut les tranſporter fort loin. On ſe ſert de la mouſſe commune pour embaucher les oiſeaux morts, &c.

Maintenant nous nous contenterons de parler des mouſſes qui méritent le plus d'être connues, ſoit par leur uſage, ſoit par leur ſingularité.

La Mousse terrestre ordinaire, *Muſcus terreſtris vulgatior*, eſt la plus commune de toutes les mouſſes; tout le monde la connoît. C'eſt une plante rampante, une eſpece de lichen qui couvre les terres maigres, ſtériles, humides, & qui ſe trouve dans les bois, dans les forêts, & ſur les pierres dans les déſerts. Ses feuilles ſont longues, menues comme des cheveux bien fins, molles, vertes, & quelquefois jaunâtres, attachées comme la barbe d'une plume ſur une côte.

Cette ſorte de mouſſe eſt aſtringente, propre pour arrêter les hémorrhagies, étant appliquée deſſus; c'eſt un ſecret, dit J. Bauhin, que les Empiriques ont appris des ours, qui étant bleſſés, arrêtent le ſang de leurs plaies en ſe roulant deſſus. Les Conſtructeurs de navires font auſſi uſage de cette mouſſe pour calfater leurs vaiſſeaux. Le même J. Bauhin aſſure qu'on peut détruire cette plante qui infecte les jardins & les prés humides, dont elle étouffe l'herbe, en répandant deſſus, au mois de Mars, de la cendre qui aura ſervi à paſſer la leſſive.

La Mousse rampante a massue, ou Mousse des bois, appellée

Pied ou Patte de loup, *Lycopodium*, croît dans les forêts ſablonneuſes du Nord, dans les lieux les plus écartés & les plus inacceſſibles, entre les pierres & les rochers maritimes, même dans certains bois autour de Paris : elle pouſſe une tige fort longue qui rampe ſur terre au loin & au large, s'y enracinant d'eſpace en eſpace par de longues fibres. Ses branches ou fléaux qui ſe ſubdiviſent conſidérablement, ſont garnis d'un grand nombre de petites feuilles très étroites, rudes & toujours vertes : de ces fléaux il s'éleve des pédicules grêles, arrondis, repréſentant chacun vers ſa ſommité une double maſſue, molle, jaune, & qui étant mûre, répand quand on la touche, une pouſſiere ſemblable à de la fleur de ſoufre, & qui eſt très facile à s'enflammer : c'eſt ce que l'on appelle ſoufre végétal, *ſulphur vegetabile*. Elle pouſſe ſes chatons en Juin; & c'eſt dans les mois de Juillet, d'Août & de Septembre; qu'on y peut recueillir cette poudre ſubtile, jaune, qui ne ſe fond pas à l'eau même bouillante; mais qui étant jettée ſur la flamme d'une bougie, prend feu tout-d'un-coup, brûle comme une réſine pulvériſée, détonne & fulmine comme la poudre à canon : on s'en ſert en Moſcovie & en Perſe dans les feux d'artifice.

La décoction de cette plante eſt très diurétique, & eſt un bon topique contre la goutte chaude; miſe en poudre & délayée dans du vin rouge, elle arrête la diarrhée, la dyſſenterie, affermit les dents, & guérit le ſcorbut. La ſubſtance pulvérulente dont nous venons de parler, eſt eſtimée bonne contre l'épilepſie & les coliques venteuſes des enfants. Les Polonois & les Suédois s'en ſervent communément contre une maladie endémique des cheveux appellée *plica*, auſſi l'appellent-ils *plicaria*.

La poudre de pied de loup eſt uſitée en Allemagne, comme l'eſt ici la poudre de régliſſe pour durcir les bols.

La Mousse d'arbre ou Usnée commune, *Muſcus arboreus*, eſt une eſpece de lichen, dont les feuilles ſont découpées menu comme des poils, blanchâtres, molles; elle naît dans les crevaſſes & ſur les écorces de pluſieurs arbres, comme ſur le chêne, ſur le peuplier, ſur l'orme, ſur le bouleau, le pommier, le poirier, le pin, le ſapin, le picea, le cedre, & ſur le larix ou méleze. La plus eſtimée eſt celle que l'on ramaſſe ſur le cedre : elle eſt fort aſtringente; priſe en décoction, elle arrête le vomiſſement, le cours de ventre & les hémorrhagies. Les Parfumeurs font avec cette mouſſe pulvériſée, le corps de leur poudre de Chypre. Cette plante, *fauſſe paraſite*, nuit ſingulierement aux arbres. *Voyez* ce que nous en avons dit au mot Arbre.

La Mousse membraneuse ou Nostoch des Allemands ou Mousse fugitive, *Noſtoch*, eſt encore une eſpece de lichen ou de mouſſe membraneuſe, un peu onctueuſe, comme une eſpece de gelée flottante, & preſque toujours entortillée, de couleur verte pâle, un peu tranſparente, ſans ſaveur, qui croît & s'étend beaucoup le long des chemins & dans les prés : on en trouve par-tout aux environs de Paris ſur la terre ſablo-

neuſe;

neuse; lorsqu'elle s'étend, elle ressemble un peu à la mousse à feuille de laitue, & se rompt assez facilement : elle ne paroît qu'entre l'équinoxe du printems & celui de l'automne.

M. Magnol dit que cette plante naît immédiatement après une grande pluie sur les bords herbus des champs, principalement de ceux qui sont opposés au soleil levant, mais qu'elle se seche bien vîte, alors elle s'affaisse : voilà pourquoi on l'appelle *fugitive :* elle se dissout presqu'entiérement dans l'eau, & se corrompt en peu de tems. Ce qu'il y a de plus remarquable dans cette production, est son origine qui paroît instantanée, & en comparaison de laquelle la naissance des champignons est très tardive. Lorsqu'on se promene en été dans un jardin, où il n'y avoit pas le moindre vestige de ce singulier végétal, s'il vient à pleuvoir, & qu'une heure après on retourne dans le même endroit du jardin, il y en aura une quantité prodigieuse.

Les Alchymistes à qui nous devons la connoissance du *nostoch*, en racontent des choses merveilleuses, la décorant de noms célestes, & la regardant comme le principe de la racine de toute la nature végétale : leurs écrits sont à ce sujet remplis de fables & d'obscurités. Le nostoch est le *cære-folium* de Paracelse & la FLEUR DU CIEL, *flos cœli* de plusieurs Auteurs.

Des Botanistes l'appellent USNÉE PLANTE, *usnea plantarum.* M. Magnol, Professeur à Montpellier, a été le premier qui l'ait rangée parmi les plantes : M. Tournefort en a fait de même. Mais M. de Réaumur est celui qui a découvert sa véritable nature : ce Naturaliste dit que quand le nostoch a été séché de maniere à perdre sa couleur, & même à échapper à la vue, une nouvelle pluie le reproduit de nouveau & le rend visible. Ainsi ce petit végétal se transforme successivement, toujours disposé néanmoins à jouer le même rôle. M. Geofroi le jeune, dans les *Mém. de l'Académ. des Sciences, ann. 1708*, prétend avoir fait connoître, plus évidemment que personne, la végétation des principes qu'on retire du nostoch & ses usages. Il assure avoir trouvé à cette plante des racines, & on en a même donné la description. Cependant M. de Réaumur a toujours soutenu qu'elle n'en avoit point. Il a remarqué dans de certains tems sur la surface de quelques-unes de ces plantes, quantité de petites graines qu'il croit être celles de cette plante, & il les a semées dans des vases particuliers; les graines ont germé, mais il n'y a jamais observé aucunes racines. Les jeunes feuilles forment toute la plante. Or, s'il est vrai que le nostoch n'ait point de racines, il faut nécessairement qu'il croisse à-peu-près comme quantité de plantes marines, qui n'ont pas non plus de racines, & qui attirent par la surface de leur pellicule l'humidité dont elles se nourrissent. Aussi le nostoch ne croît-il que lorsqu'il s'est rempli d'eau, alors il grandit un peu chaque fois; & M. de Réaumur assure que sa croissance dure au moins une année. M. Geofroi a écrit d'après un Médecin Suisse, que l'eau distillée du nostoch, à la seule chaleur du soleil, prise intérieurement, calme les dou-

leurs, & qu'elle guérit les ulceres les plus rébelles, même les cancers & les fistules, si l'on en imbibe des linges ou des flanelles, & qu'on les applique sur ces métaux. Sa poudre, à la dose de deux ou trois grains, produit les mêmes effets; les Paysans en Allemagne s'en servent pour faire croître leurs cheveux. *Voyez* les *Mém. de l'Acad. 1708*. A l'égard de la mousse d'Astracan, *voyez* BUX BAUMIA.

MOUSSE MARINE ou DE ROCHER ou BRION. *Voyez* au mot CORALLINE.

MOUSSES PÉTRIFIÉES. On ne trouve que des mousses empreintes sur les pierres fissiles, argilleuses ou schisteuses, quelquefois elles ne sont qu'incrustées.

MOUSSERON. *Voyez* au mot CHAMPIGNON.

MOUSTILLE. Est une espece de belette très sauvage, qui ne vit qu'à la campagne, & dont la peau entre dans le commerce de la pelleterie. *Voyez* BELETTE.

MOUSTIQUE. Espece de mouche qui se trouve le long des rives de la mer dans les Isles Antilles : quoiqu'elle ne soit pas plus grosse qu'une petite pointe d'épingle, elle pique encore plus vivement que ne font les maringouins, & sans s'annoncer par un bourdonnement comme ceux-ci. Elle laisse une marque purpurine sur la peau : il n'est pas possible dans ces Contrées de s'arrêter sur le bord du rivage le soir ou le matin, sans être cruellement tourmenté de ces insectes. Ces moustiques se retirent la nuit : on en trouve aussi à la Louisiane, & l'on peut dire que cet insecte, ainsi que le maringouin, se sont tellement multipliés en Amérique, que c'est un des fléaux dans nos Isles. *Voyez* MARINGOUIN.

MOUTARDE, *Sinapi*. Plante dont on distingue deux especes principales par l'usage que l'on en fait.

La GRANDE MOUTARDE CULTIVÉE ou le SENEVÉ ORDINAIRE, *Sinapi rapi folio*, croît fréquemment sur le bord des fossés, parmi les pierres & dans les terres nouvellement remuées : on la cultive aussi dans les champs & les jardins. Sa racine est ligneuse, blanche, fibreuse & annuelle : elle pousse à la hauteur de quatre ou cinq pieds une tige moëlleuse, un peu velue ou rameuse; ses feuilles ressemblent assez à celles de la rave : ses fleurs sont petites, jaunes & disposées en croix : elles paroissent en Juin; lorsqu'elles sont tombées, il leur succede des siliques assez courtes, anguleuses, remplies de semences arrondis, rousâtres, noirâtres, & d'un goût âcre & piquant. Cette graine est sur-tout d'usage en cuisine & en Médecine, ainsi que la suivante.

La MOUTARDE BLANCHE ou le SENEVÉ BLANC, *Sinapi album aut apii folio*, croît naturellement dans les champs parmi les bleds : on la cultive aussi. Sa racine est simple & fibreuse : elle pousse une tige haute d'un pied & demi, rameuse, velue, vuide; ses feuilles sont laciniées & velues. Ses fleurs, qui paroissent en Mai & Juin, sont d'une odeur agréable, & ne different de celles de l'espece précédente, qu'en ce qu'elles sont portées

ſur des pédicules plus longs : elles ſont ſuccédées par des ſiliques velues, qui ſont terminées par une longue pointe vuide, remplies de ſemences arrondies, blanchâtres ou rouſsâtres & âcres : elles ſont mûres en Juillet & Août.

La ſemence de la premiere eſpece eſt plus mordicante : elle eſt ſtomacale, anti-ſcorbutique, propre pour les pâles couleurs & les affections ſoporeuſes : on l'emploie intérieurement & extérieurement ; on la prépare pour relever le goût des viandes en la mêlant avec du mouſt à demi épaiſſi, ou avec un peu de farine & de vinaigre ; & l'on en forme, par le moyen d'une meule, une eſpece de pâte liquide âcre & piquante, qu'on ſert ſur les tables pour manger avec la viande, & qu'on emploie dans pluſieurs ſauces. La meilleure ſe fait à Dijon & à Angers ; ſi l'on ne mêloit pas dans celle de Paris de la graine blanche de moutarde, elle ſeroit auſſi bonne.

La moutarde, préparée comme nous venons de le dire, convient aux vieillards : elle facilite la digeſtion, mais elle échauffe beaucoup. Si on ſe contente de la flairer dans des accès de vapeurs, elle ſoulage auſſi-tôt : elle réveille auſſi les léthargiques. Sa ſemence eſt un maſticatoire & ſternutatoire des plus efficaces dans l'apoplexie : elle eſt excellente contre le ſcorbut. On fait avec la moutarde des cataplaſmes cauſtiques, mais dont on affoiblit l'effet à volonté. Ces cataplaſmes ſont employés dans la goutte ſciatique, & pour faire ſuppurer les tumeurs ſquirrheuſes. Il eſt mention de la moutarde ſauvage, ſous le nom de *thlaſpi*. Voyez ce mot.

MOUTON, *Vervex*. Agneau mâle que l'on a coupé pour le faire engraiſſer plus facilement, & pour en rendre la chair plus tendre. *Voyez* Bélier. Nous avons dit aux mots Alpagne, Pacos & Glama, que les moutons du Pérou, dont on ſe ſert dans le pays pour voiturer, ſoit du minerai aux fonderies, ſoit des fardeaux d'une ville à l'autre, ſont des animaux d'un genre différent. *Voyez* Glama, &c.

MOUTON MARIN, *Aries piſcis*. Eſt une ſorte de poiſſon appellé ainſi, parcequ'il eſt d'une couleur blanche, & qu'il a des eſpeces de crêtes ou cornes recourbées comme celles du bélier.

MOUTONS. Dans le Breſil on a donné ce nom à un oiſeau exquis, de la grandeur du paon, dont le plumage eſt noir & jaune, & qui a une fort belle huppe ſur la tête.

MOXA DES CHINOIS, *Artemiſia Chinenſis cujus mollugo moxa dicitur*. Voyez à la fin de l'article Cotonnier.

MOZAN. Petit fruit de la groſſeur d'un pois, rouge d'abord, enſuite noir lorſqu'il eſt mûr, d'un goût plus agréable que nos groſeilles. Les habitants de la montagne du Pic de Ténériffe en expriment une eſpece de ſuc mielleux, dont ils font uſage dans le flux de ventre.

MUFLE DE VEAU, *Antirrhinum*. Plante qui croît dans les champs aux lieux ſablonneux, incultes, & dans les vignobles. Sa racine eſt ligneuſe & blanche ; ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, & moëlleuſes ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du giroflier jaune : ſes fleurs ſont en épis

assez longs, de couleur de chair, représentant par un bout le mufle d'un veau : à cette fleur succede un fruit ressemblant à la tête d'un chien, ou plutôt à celle d'un cochon, & qui contient des semences menues & noires.

La racine de cette plante est bonne pour adoucir les fluxions qui tombent sur les yeux. Quelques personnes en portent sur elles pour se préserver de la contagion. Tout le monde sent ce que l'on doit penser d'un semblable préservatif.

MUGE, *Mugil.* Est le nom qu'on donne à certains poissons, qui, au rapport de Rondelet, se prennent dans la mer, les étangs & les rivieres. Ils ne different pas de figure, mais de substance & de goût. Les muges d'étang sont plus gras, ceux de mer sont de meilleur goût, parcequ'il y a toujours plus de bourbe dans les étangs que dans la mer. On sale les muges, & ils se gardent assez long-tems. Le même Auteur parle de six especes de muges de mer; savoir, le *cabot* ou *mulet.* Voyez ce mot. Le *same*, le *chaluc*, le *maxon*, le *muge noir* & le *muge volant.* Ray ajoute à ces especes le *curema du Bresil*, le *parati*, le *masela*, le *muge de la Jamaïque.*

Le muge, tant de mer que de riviere, a ordinairement la tête grosse, le museau gros & court, le corps oblong, couvert d'écailles. On trouve dans sa tête une pierre qu'on appelle *sphondile*, parcequ'elle est entourée de pointes. Ce poisson est commun dans la Méditerranée : il nage d'une vîtesse si extrême, que les Pêcheurs l'attrapent difficilement : son estomac étant desséché & mis en poudre, est propre pour arrêter le vomissement & pour fortifier l'estomac. On regarde la pierre qui se trouve dans sa tête comme apéritive. Les œufs de ce poisson servent à faire la *boutarque* qu'on mange en Italie & en Languedoc, avec de l'huile & du citron, les jours maigres. Il s'en fait aussi beaucoup à Tunis, en Barbarie & à Martegue en Provence. Voici la maniere de préparer la *boutarque :* on prend tous les œufs du *mulet*, on les met dans un plat & on les saupoudre de sel. On les couvre pendant quatre ou cinq heures afin que le sel y pénetre, après quoi on les met en presse entre deux planches. On les lave & on les fait sécher au soleil pendant quinze jours, ou on les fume.

Le *muge noir* est très rare dans nos mers; il est couvert d'écailles : il ressemble assez au muge ordinaire : sa couleur est noire; il a aussi des traits noirs depuis les ouies jusqu'à la queue. Sa mâchoire est fort avancée & couverte, ce qui fait qu'il peut beaucoup ouvrir la bouche : il est garni de sept aiguillons au dos.

Le *muge de riviere*, qu'on nomme du côté de Strasbourg *schnot-fisch*, a la chair molle & grasse : il est long d'un pied ou environ, d'un verd argenté; ses écailles sont fines & remplies de points; il pese à peine une livre.

Le *muge volant* ou *poisson volant;* qu'on nomme *faucon de mer*, à Agde, ressemble en tout au same; sa bouche est petite, ses yeux sont grands & ronds, son dos & sa tête sont larges; il a de grandes écailles, & des aîles

larges, attachées aux ouies, qui vont presque jusqu'à la queue; les nageoires du ventre très basses; sa queue finit en deux nageoires : sa chair est d'assez bon goût & de bon suc.

Tous les muges sont de l'ordre des poissons à nageoires épineuses, à l'exception du muge volant qui est à nageoires molles. *Voyez* POISSON VOLANT.

Le *muge de mer*, appellé *mulet*, est la premiere espece de muge; il a la tête plus large, plus grosse & plus courte que les autres especes; il a quatre ouies de chaque côté; l'ouverture de la bouche grande, sans dents; le dos large & noirâtre; le ventre blanc; la toile du ventre noire. Il fraie, en Décembre, dans les étangs qui communiquent aux embouchures des rivieres, & il y passe volontiers l'hiver entier : il est meilleur au printems, sur-tout près de Cette en Languedoc : près de Venise il ne vaut rien. Le mulet de mer est de bon goût, mais celui d'étang est plus gras & plus savoureux. Les mulets de l'Isle de Tabago sont d'un goût admirable; on les prend à l'hameçon ou dans des paniers d'osier. Les œufs du mulet pourroient être employés, comme ceux de l'esturgeon, à faire du caviar.

MUGUET ou LIS DES VALLÉES, *Lilium convallium*. Plante fort agréable, qui vient dans les vallées, dans les haies, dans les buissons, à l'ombre & parmi les arbrisseaux aux lieux humides : sa racine est menue, fibrée & rampante : elle pousse deux ou trois feuilles, oblongues, assez larges, vertes, douces au toucher & luisantes : du milieu de ces feuilles s'éleve une tige haute d'un demi pied, grêle, anguleuse & nue, de laquelle jusqu'au sommet, naissent un grand nombre de fleurs par intervalle, presque toujours tournées d'un même côté, inclinées, flottantes, blanches, d'une seule piece, en cloche, d'une odeur très suave & pénétrante : il leur succede des baies arrondies, rougeâtres, remplies de pulpe & de graines ameres presque aussi dures que la corne.

Quoique ces fleurs soient très suaves, Ettmuler prétend néanmoins qu'on n'en peut tirer aucune huile essentielle : desséchées, & prises en poudre par le nez, elles excitent un grand éternuement; aussi ces fleurs tiennent-elles un rang distingué entre les céphaliques & les remedes pour les nerfs : elles sont utiles dans l'apoplexie, & dans toutes les especes de mouvements convulsifs. En quelques endroits de l'Allemagne on mêle des fleurs de muguet, qu'on a desséchées pendant l'été, avec le raisin, & on en prépare un vin dont on se sert pour toutes les maladies auxquelles l'eau & l'esprit de ces fleurs sont propres.

Il y a d'autres especes de muguet : l'une dont les fleurs sont très grandes; l'autre dont la fleur est incarnate. On appelle aussi *petit muguet* le *caillelait*, mais improprement, car le véritable petit muguet est le suivant.

MUGUET DES BOIS ou PETIT MUGUET, ou HEPATIQUE DES BOIS, ou GRATERON, *Asperula odorata*, *aut hepatica stellaris*. Toute cette plante, qui vient aux lieux montagneux dans les bois, répand une

odeur douce & agréable : ses tiges sont grêles, quarrées, noueuses & hautes de dix pouces : ses feuilles sont assez semblables à celles du grateron ordinaire : elles naissent au nombre de six ou sept autour de chaque nœud, disposées en étoiles. Ses fleurs naissent aux sommités des rameaux : elles sont d'une seule piece, en cloche, ouvertes, partagées en quatre parties, blanches, & d'une douce odeur; il leur succede des fruits secs, qui contiennent chacun deux petites semences collées ensemble.

Cette plante est fort utile dans toutes les especes d'obstructions naissantes : elle est vulnéraire & astringente; on confit les fleurs pour s'en servir contre l'épilepsie, pour réjouir le cœur & pour les regles des femmes.

MULATRE. *Voyez* au mot MÉTIS.

MULET & MULE, *Mulus*. Espece de monstre quadrupede, engendré par un cheval & une ânesse, ou par un âne & une cavalle, ou par un onagre (âne sauvage) & une jument. Les Anciens nommoient *hinnuli* les animaux engendrés d'un cheval & d'une ânesse, parcequ'ils hennissent comme le cheval; & les autres, *muli*, parcequ'ils braient comme l'âne : ils appelloient aussi les premiers, *bardi*, nom que les Muletiers donnent encore à leurs mulets.

On dit que le *mulet* n'est pas une espece certaine & constante qui puisse se reproduire, mais plutôt une espece bâtarde. Le mulet provenu d'un âne & d'une cavalle, ressemble beaucoup à l'âne par la forme du corps, la longueur des oreilles & la briéveté de la criniere; mais il ressemble plus à la cavalle par la grandeur. Comme l'âne, il a une queue longue qui n'a de crins qu'à son extrémité : sa couleur la plus ordinaire est noire ou d'un brun noir. Il a, comme l'âne, sur le dos, une croix d'une couleur plus foncée. En général, l'allure, la forme, les inclinations & les autres qualités de mulet, tiennent plus du pere que de la mere.

En Tartarie, on trouve des mulets sauvages qui ne ressemblent point aux mulets domestiques : ils ne peuvent s'accoutumer à porter des fardeaux. Les Tartares font beaucoup d'usage de la chair de ces animaux : ils l'aiment autant que celle de sanglier.

Il est très rare que le mulet & la mule engendrent, quoiqu'ils soient fort chauds & ardents pour l'accouplement : cependant Aristote dit (*Hist. Anim. Lib. c. 23.*) qu'il y avoit de son tems en Syrie, des mulets provenus du cheval avec l'ânesse, qui tous engendroient leurs semblables, & par conséquent formoient une espece bien distincte, suivant les principes reçus. Un fait aussi notoire & rapporté par un Philosophe très digne de foi, prouve que l'espece de mulets dont il est question, sont des animaux spécifiquement féconds en eux-mêmes & dans leur postérité. Voici un autre fait qui confirme la citation du Naturaliste cité : on vit en 1703 une mule à Palerme, en Sicile, qui à l'âge de trois ans engendra un poulain; elle le nourrit de son lait, dont elle eut une assez grande abondance. *Voyez* le *Journal de Trév. Octob. 1703, p. 82.*, ainsi que la Description Anatomique de cette sorte d'animaux, faite par Blasius & Stenon.

Columelle prétend qu'il ne faut pas souffrir que ces animaux s'accouplent, parcequ'après l'accouplement ils deviennent vicieux, capricieux, fantasques, malins & sujets à ruer. Les mulets sont quelquefois sujets à s'épouvanter à l'aspect des objets qui leur paroissent extraordinaires, & alors il y a du danger à les mener : aussi fait-on beaucoup de cas de ceux qui ne sont point ombrageux : il y en a qui ne veulent obéir qu'à leur maître ou à celui qui a coutume de les gouverner. Les mulets vivent souvent plus de trente ans; ils sont fort sains & très rusés, pleins de mémoire, & participent communément aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'est-à-dire, qu'ils ont la force des chevaux & la dureté des ânes : ils semblent nés pour porter docilement & long-tèms de gros fardeaux; ils ne bronchent point. En Espagne on ne connoît guères que les attelages de mulets, même aux carrosses. Ils servent dans les montagnes; ils passent aussi hardiment qu'adroitement sur les bords des précipices : les Marchands forains & les Meuniers s'en servent utilement pour transporter leurs marchandises dans les pays de montagnes; on leur fait même labourer la terre & battre les bleds dans les champs. En Auvergne ils tiennent lieu de bœufs & de chevaux, qui y sont rares.

L'Auvergne, le Poitou & le Mirebalais nous fournissent beaucoup de mulets; les meilleurs sont ceux qui proviennent d'un âne & d'une jument. Il faut que l'étalon ait passé trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de dix : on estime celui dont la couleur est d'un noir simple ou mouchetée de rouge tirant sur le vif, & le gris argenté : le gris de souris doit être rejetté; les juments ne doivent pas avoir dix ans, & l'on doit aussi assortir leur poil à celui de l'étalon pour en tirer de beaux mulets noirs. Les ânes étalons deviennent si furieux à la vue de la cavalle qu'on veut leur faire saillir, qu'il faut les tenir toujours muselés de peur qu'ils n'estropient les Appareilleurs. C'est ordinairement depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Juin qu'on donne l'âne aux juments, afin qu'étant à terme au bout d'onze à douze mois, & même treize, les mulets naissent dans un tems où les herbages soient abondants, gras & bons. Les juments couvertes par un âne ne peuvent allaiter leurs poulains que six mois à cause de la douleur qu'elles ressentent aux mammelles après ce tems-là : c'est pourquoi il faut les sévrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Comme les mulets sont plus forts que les mules, on les estime davantage pour le travail & pour les longs voyages, mais pour la monture, on préfere les mules. Un bon mulet doit avoir les jambes rondes & un peu grosses; il faut qu'il soit court de corps, ferme, gras, & qu'il ait la croupe pendante du côté de la queue; la mule au contraire doit avoir les pieds petits & les jambes seches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le col long & voûté, & la tête seche & petite. On connoît aux dents l'âge des mulets & des mules, comme dans les chevaux. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes, qui à l'âge de trois mois ont pris toute leur croissance, & qui pour lors sont, dit-on, la moitié

de la hauteur du mulet. Les mulets ne ruent que du derriere. On ne doit les faire servir qu'à cinq ans; d'ailleurs leur nourriture & leur gouvernement est le même que pour les chevaux. Ils s'engraissent par la boisson, & aiment, ainsi que les ânes, à se rouler pour se délasser. Quoique ce soit un animal aussi commun dans tous les pays chauds, qu'il est rare dans les pays froids, cependant il soutient assez bien l'hiver, & même mieux que l'âne.

Les parties du mulet dont on fait usage en Médecine, sont l'ongle, l'urine & la fiente. L'ongle du mulet, pris intérieurement depuis douze grains jusqu'à deux scrupules, est propre pour arrêter les regles trop abondantes, & toutes les especes de flux; on en fait aussi des fumigations. L'urine avec son sédiment, guérit les cors des pieds, & soulage la goutte: on s'en sert en fomentation. La fiente de cet animal convient pour réprimer le flux de la dyssenterie & celui des menstrues: elle est aussi sudorifique.

MULET ou GUÊPE-MULET. On donne ce nom à une espece de guêpes qui ne sont pas faites pour la multiplication de l'espece, & qui se nomment *ouvrieres*, parcequ'elles sont chargées du soin des travaux dans le guêpier & à la campagne : il en est de même d'une des especes d'abeilles & des fourmis. La piquûre de l'aiguillon de ces guêpes est plus douloureuse, & le venin est plus actif que celui des abeilles. *Voyez* aux mots Abeille & Guêpe.

MULET DE MER. *Voyez* à l'article Muge.

MULOT, *Mus agrestis major*. C'est un animal plus petit que le rat & plus gros que la souris; il n'habite jamais les maisons, & ne se trouve que dans les champs & dans les bois. Il est remarquable par les yeux, qu'il a beaux & proéminents; & il differe encore du rat & de la souris par la couleur du poil qui est blanchâtre sous le ventre & d'un roux brun sur le dos. Il est très généralement & très abondamment répandu, sur-tout dans les terreins élevés. Les mulots varient beaucoup pour la grandeur; ce qui donne lieu de croire qu'ils sont long-tems à croître : les grands ont quatre pouces & quelques lignes depuis le bout du nez jusqu'à l'origine de la queue.

On trouve aussi dans les terres un autre animal connu sous le nom de *mulot à courte queue*, ou de *petit rat des champs ;* mais comme il est fort différent du rat & du mulot, M. de Buffon lui donne un nom particulier; il le nomme *campagnol*. Voyez *ce mot*. On a donné en divers endroits différents noms au mulot, tels que ceux de *souris de terre*, de *rat-sauterelle*, parcequ'il va toujours par sauts; de *rat à la grande queue*, de *grand rat des champs*, de *rat domestique moyen*.

Le *mulot*, dit M. de Buffon, habite dans les bois & dans les campagnes qui en sont voisines; ils se retire dans des trous qu'il trouve tout faits, ou qu'il se pratique sous des buissons ou sous des troncs d'arbres. Il y amasse une quantité prodigieuse de glands, de noisettes, de faines; on en trouve quelquefois

quelquefois jufqu'à un boiffeau dans un feul trou; & cette provifion, au lieu d'être proportionnée à fes befoins, ne l'eft qu'à la capacité du lieu. Ces trous font ordinairement de plus d'un pied fous terre, & fouvent partagés en deux loges; l'une où il habite avec fes petits, & l'autre où il fait fon magafin.

Ces animaux font fouvent un grand dommage aux plantations; ils déterrent & emportent tous les glands nouvellement femés. Le meilleur moyen pour éviter ce dommage eft de tendre des pieges de dix en dix pas; il ne faut pour appas qu'une noix grillée, qu'on place fous une pierre platte foutenue fur une bûchette; on en prend de cette maniere une quantité prodigieufe : on en détruit encore beaucoup en bouchant la plûpart de leurs trous, & en faifant entrer dans les autres de la fumée de foufre.

Le *mulot* pullule encore plus que le rat : il produit plus d'une fois par an, & les portées font fouvent de neuf ou dix; au lieu que celles du rat ne font que de cinq ou fix. C'eft fur-tout en automne qu'on les trouve en plus grande quantité; il y en a beaucoup moins au printems, car ils fe détruifent eux-mêmes, pour peu que les vivres viennent à leur manquer pendant l'hiver : les gros mangent les petits, ils mangent auffi les *campagnols*, & même les grives, & autres oifeaux qu'ils trouvent pris aux lacets; ils commencent toujours par la cervelle & finiffent par le refte du cadavre.

Nous avons mis, dit M. de Buffon, dans un même vafe douze de ces mulots vivants; un jour qu'on oublia d'un quart-d'heure à leur donner à manger, il y en eut qui fervirent de pâture aux autres, & enfin au bout de quelques jours il n'en refta qu'un feul, tous les autres avoient été tués & dévorés en partie, & celui qui refta le dernier avoit lui-même les pattes & la queue mutilées.

Le *mulot* eft un animal généralement répandu dans toute l'Europe, où il a pour ennemis les loups, les renards, les martes, les oifeaux de proie, même les animaux de fon efpece.

MULTIVALVES, *Polyvalvia.* Les Naturaliftes donnent ce nom à des coquillages marins qui ont plufieurs pieces ou adhérentes, & jointes enfemble par des cartilages, ou articulées les unes avec les autres. Ces pieces excedent toujours le nombre de deux, & vont communément à cinq, fix, douze, &c. ainfi qu'on le remarque dans les *ourfins*, les *glands de mer*, les *pouffepieds*, les *conques anatiferes* & les *phollades :* des Auteurs y ajoutent les tuyaux d'orgues & l'ofcabrion. *Voyez* ces différents mots & l'article COQUILLES & COQUILLAGE.

MULU. C'eft le *cerf-cheval* de la Chine, qui n'eft qu'une efpece de cerf de la hauteur des petits chevaux : on l'appelle *chuenma* dans les Provinces de Séchuen & de Jun-Nau. *Voyez* à l'article CERF. Navarrette dit qu'il y a encore dans ces deux Provinces une efpece finguliere de cerf qui ne fe trouve dans aucun autre pays; ils ne deviennent jamais plus grands

que les chiens ordinaires : les Princes & les Seigneurs du pays en nourrissent dans leurs parcs comme une curiosité.

MUMIE. *Voyez* Momie.

MUNDIK ou MONDIQUE. Autrefois on ne donnoit ce nom qu'à une mine d'étain pauvre, dont les particules métalliques sont tellement atténuées, minéralisées & mêlangées dans une terre ou pierre réfractaire, qu'elle ne mérite presque pas la peine d'être exploitée : aujourd'hui les Mineurs Anglois désignent, par ce mot, une substance dure & pierreuse, qu'on trouve dans les mines d'étain. Ce minéral renferme du cuivre & quelquefois d'autres métaux, mais toujours minéralisés par du soufre. Le *mundich*, suivant Becher, est une pyrite blanche probablement arsénicale.

MUNGO ou MESSE. Est une plante de la famille des jasmins : elle est si commune en Guzarate, en Decan, qu'on s'en sert pour le fourage des chevaux. On prétend que sa racine a la vertu de préserver des suites fâcheuses des morsures vénimeuses des serpents, des scorpions & des chiens enragés. Sa semence est grosse comme un grain de poivre & noirâtre. Quelquefois, dit Lemery, les hommes en mangent après l'avoir fait cuire comme du riz : cette semence est fébrifuge.

MURENE, *Muræna.* Artedi a donné ce nom à un genre de poissons de la famille de ceux qui ont des nageoires molles, telles que l'anguille, le congre, la lamproie, le serpent marin & la murêne proprement dite. Nous ne parlerons ici que de cette derniere espece d'animal, ayant parlé des autres à leur article particulier.

La véritable Murêne, *Muræna pinnis pectoralibus carens*, est un poisson de haute mer, & qu'on trouve cependant quelquefois vers le rivage : il est long de plus de trois pieds, semblable à l'anguille, mais plus large ; l'ouverture de sa bouche est grande, sa mâchoire est aquiline, garnie à son extrémité de deux especes de verrues bien fournies de dents longues, fort aiguës, courbées au dedans de la bouche. Ses yeux sont blancs & ronds, ses ouies sont brunâtres, sa peau est lisse & tachetée de blanc. Il porte pour nageoire une pinnule sur le dos comme le congre : il nage & avance dans la mer par tortuosités, comme font les serpents sur terre ; ce qui lui est commun avec tous les poissons fort longs.

Ce poisson vit de chair : il se tient caché pendant le froid dans les rochers ; ce qui fait qu'on n'en pêche que dans certains tems. La murêne est ennemie de la poulpe, (espece de polype de mer) : celui-ci fuit le combat autant qu'il peut ; & quand il ne peut plus l'éviter, il tâche avec ses longs bras d'envelopper la murêne. Celle-ci glisse & s'échappe, & la poulpe devient sa victime ; mais la langouste venge la poulpe en détruisant à son tour la murêne. *Voyez* Langouste.

Rondelet dit que les Pêcheurs craignent la morsure de la murêne, parcequ'elle est vénimeuse & dangereuse : ils ne la touchent, lorsqu'elle est

vivante, qu'avec des pinces; ils lui coupent la tête; & ses cendres, dit le même Naturaliste, guérissent sa morsure & les écrouelles. Quand la murêne a mordu quelqu'un, le plus sûr est de couper la morsure. Les murênes sont adroites à se sauver; lorsqu'elles sont prises à l'hameçon, elles coupent la ligne avec les dents. Quand elles se voient prises dans les filets, elles passent au travers des mailles. On ne pêche ce poisson que sur les bords caillouteux des rochers : on tire plusieurs de ces cailloux pour faire une fosse jusqu'à l'eau, ou bien on y jette un peu de sang, & à l'instant on y voit venir la murêne qui avance sa tête entre deux rochers. Aussi-tôt qu'on lui présente l'hameçon amorcé de chair de crabe ou de quelqu'autre poisson, elle se jette goulument dessus & l'entraîne dans son trou; il faut alors avoir l'adresse de la tirer tout d'un coup; car si on lui donnoit le tems de s'attacher par la queue, on lui arracheroit plutôt la mâchoire que de la prendre. Cela fait voir que sa force est au bout de sa queue; ce qui vient de ce que la grande arrête de ce poisson est renversée de haut en bas; ensorte que les arrêtes, qui dans tous les autres poissons sont penchées vers la queue, sont rebroussées dans celui-ci. Quoique la murêne soit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir sans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe le bout de la queue, ou qu'on ne l'écrase.

La chair de la murêne est blanche, grasse, molle, d'assez bon goût, & à-peu-près nourrissante comme celle de l'anguille; les grandes sont beaucoup meilleures que les petites.

MUREX ou ROCHER. Nom que les Conchyliologistes donnent à un genre de coquillage univalve, qui est communément garni de pointes & de tubercules, avec un sommet chargé de piquants, quelquefois élevé & quelquefois applati : la bouche est toujours allongée, dentée & édentée; la levre aîlée, garnie de doigts ou pattes, repliée & déchirée; le fût ridé, quelquefois uni. Telles sont les coquilles désignées sous les noms de *bois veiné*, la *musique*, le *foudre*, le *rocher triangulaire*, le *turban* ou le *casque*, l'*araignée*, le *scorpion*, l'*oreille d'âne*, la *tourterelle.* Dans la comparaison de ces coquillages, on trouve à plusieurs d'entr'eux des caracteres spécifiques & essentiels dans la figure de leur robe. On en a des exemples dans le rocher qui n'a point de pointes & qui a des aîles; l'araignée qui a des pointes, ainsi que des doigts ou crochets remarquables; le rocher cannelé, qui est sans pointes, ni aîles, ni boutons, avec la tête platte, mais dont la bouche est dentelée & oblongue. *Voyez* ces différents mots.

On a donné le nom de *murex* à ce genre de coquillage, parcequ'il a la figure d'un rocher hérissé. Le murex, dit M. d'Argenville, de l'ouvrage duquel nous avons extrait ce qui précede, est pris chez plusieurs Naturalistes pour le nom générique de plusieurs coquillages qui fournissent la teinture de pourpre; d'où il suit, suivant le même Auteur, que la pourpre & le buccin n'en sont que des especes.

M. Adanson met le *murex* dans le rang des coquillages operculés, & du genre des pourpres. Comme les especes qu'il a observées sur les côtes du

Sénégal, ont des noms particuliers, & que le travail de cet Académicien mérite d'être lu, nous y renvoyons nos Lecteurs.

Virgile dans son Æneide, L. IV, dit:

. . . . . Tyrioque ardebat murice lana,

parceque le suc de ce ver testacée servoit chez les Anciens à teindre leur robe de pourpre, & que ceux de Tyr y excelloient. Cette même liqueur couleur de pourpre servoit aussi aux Empereurs Romains, d'encre pour signer ou souscrire leurs Edits: on l'appelloit *sacrum encautum*, & nul autre que l'Empereur ne pouvoit user de cette encre, sans commettre un crime de leze Majesté. On prétend que le hazard seul fit connoître aux Tyriens l'usage de cette belle pourpre; un chien ayant dévoré un ou plusieurs de ces animaux à coquille sur le bord de la mer, en eut tout le tour de la gueule teint d'une si belle couleur qu'elle fit naître l'envie de s'en servir à ceux qui le virent ainsi.

Le *murex* est appellé *pisseur* en Amérique, à cause qu'il jette promptement sa liqueur, qui est la véritable pourpre: *Cochlea veram purpuram fundens*. Cette liqueur, dit le Pere Plumier, est conservée dans un grand repli qu'il a sur le dos près du col, en façon de gibeciere; il faut être bien adroit pour recueillir ce suc, car il le jette très rapidement dehors. Chacun de ces animaux en contient environ plein la moitié de la coquille d'une petite noix. Ce suc étant tiré de l'animal est d'abord blanc, ensuite d'un beau verd, puis d'un magnifique rouge purpurin. Le linge teint de ce suc conserve toujours sa couleur. Il n'est pas étonnant, poursuit le Pere Plumier, que la pourpre des Anciens fût si précieuse, eu égard au grand nombre de ces petits animaux qu'il falloit pour fournir à teindre seulement un manteau.

On a parlé dans le Journal de Trévoux (Octobre 1712) d'un petit limaçon des Indes, qu'on trouve au Sud de Guatimala, où l'Amérique Septentrionale confine avec l'Isthme de Darien. Ce petit animal, dit Lémery, paroît être le *murex* des Anciens: il est de la grosseur d'une abeille. Sa coquille est mince & peu dure; on le ramasse à mesure qu'on en trouve, & on le conserve dans un pot plein d'eau; mais comme il est rare d'en trouver beaucoup à la fois, les Indiens sont long-tems à en ramasser la quantité nécessaire pour teindre un morceau d'étoffe d'une certaine grandeur: enfin on les écrase avec une pierre bien polie, & l'on mouille aussi-tôt le fil de coton ou l'étoffe dans la liqueur rouge: il s'y fait une teinture de pourpre la plus riche qui se puisse voir. Ce qu'il y a d'avantageux, est que plus on lave l'étoffe qui en est teinte, plus sa couleur en devient belle & éclatante: elle ne s'altere point par la vieillesse: cette teinture est d'un haut prix; les femmes Indiennes les plus riches s'en parent.

MURIER, *Morus*. Est un arbre dont on distingue deux especes principales: savoir, le mûrier blanc & le mûrier noir. Cette distinction au reste n'est fondée ni sur la couleur de la feuille ou de l'écorce, ni même sur celle

du fruit. On appelle *mûriers noirs*, ceux qui produisent de gros fruits bons à manger, & qui sont toujours d'un rouge si foncé, qu'ils paroissent noirs: ceux-là se réduisent à deux ou trois variétés. Tous les autres mûriers sont rangés dans la classe des *mûriers blancs*, soit que le fruit soit gros ou petit, noir, blanc ou rouge. Entre ceux-ci, il y en a qui ont les feuilles blanchâtres, d'autres d'un verd foncé; les uns produisent de très grandes feuilles entieres, d'autres de très petites profondement échancrées. Le fruit de tous ces mûriers est ordinairement fade & mucilagineux.

La culture du *mûrier blanc* doit nous intéresser d'une maniere particuliere, parceque ses feuilles servent de nourriture au ver à soie, insecte précieux qui nous fournit les plus belles étoffes. On n'a commencé à cultiver des mûriers en France que sous le regne de Charles IX. L'expérience a appris que cet arbre n'est pas tellement particulier aux pays chauds, tels que l'Espagne, l'Italie, la Provence, le Languedoc & le Piémont, qu'il ne puisse aussi réussir fort bien dans d'autres Provinces assez froides, telles que la Touraine, le Poitou, le Maine, l'Anjou, & même en Allemagne, où ces arbres fournissent aux vers à soie une très bonne nourriture.

Il y a des *mûriers* qui ne portent que des fleurs mâles, & d'autres qui portent des fleurs femelles, ou quelquefois des fleurs mâles & des fleurs femelles sur le même arbre. Les fleurs mâles sont attachées sur un filet en forme d'épi; elles n'ont point de pétales, mais quatre étamines. Les fleurs femelles n'ont point de pétales, mais un pistil formé d'un embryon ovale, qui devient une baie succulente. Les baies ou grains sont rassemblés sur un poinçon commun, & forment une espece de tête plus ou moins allongée, qu'on nomme *mûre*.

Les feuilles des mûriers sont posées alternativement sur les branches; mais il y en a de figures très différentes suivant les especes. Les unes sont entieres, dentelées seulement sur les bords; d'autres sont découpées très profondement.

Les *mûriers* viennent dans toutes sortes de terreins; ils croissent plus vigoureusement dans les terres fortes & humides; mais on prétend qu'ils donnent des feuilles qui forment une nourriture trop grossiere, peu favorable à la santé des vers, & préjudiciable à la bonne qualité de la soie. Une bonne terre légere est la meilleure. On a vu de ces mûriers blancs croître dans des terreins sablonneux, où la bruyere croissoit à peine; mais on dit que leurs feuilles sont trop seches, & ne donnent point assez de nourriture aux vers à soie.

On peut multiplier les mûriers par la semence, par les marcottes & par les boutures. Si l'on veut élever des mûriers noirs, on choisit les plus grosses & les plus belles mûres pour en tirer la graine; si ce sont des mûriers blancs qu'on veut multiplier, on tire la graine des plus belles mûres qui se trouvent sur les mûriers, dont les feuilles sont grandes, blanchâtres, douces, tendres, & les moins découpées qu'il est possible. La meilleure graine se tire ordinairement du Piémont, du Languedoc, &c. J'incline en général,

dit M. Duhamel, à donner la préférence à la graine qu'on recueille dans les pays où il fait quelquefois aſſez froid ; il m'a paru que les arbres qui en proviennent en étoient plus capables de réſiſter à nos gelées. Les caractères d'une bonne graine ſont d'être groſſe, peſante, blonde, de répandre beaucoup d'huile lorſqu'on l'écraſe, & de petiller lorſqu'on la jette ſur une pelle rouge.

On ſeme cette graine dans une bonne terre. Dans l'automne de la ſeconde année, on arrache du ſemis tous les arbres qui ont de petites feuilles d'un verd très foncé, qui ſont rudes ou profondément déchiquetées ; ces eſpeces d'arbres ne produiroient point de bonnes feuilles pour les vers à ſoie. A la troiſieme année, lorſque le plant eſt de la groſſeur du doigt, on l'arrache pour le mettre en pépiniere. Sans cette tranſplantation, les mûriers ne pouſſeroient qu'une racine en pivot, & la plus grande partie des arbres périroit quand on les arracheroit pour les mettre aux places où ils doivent toujours reſter. Quelques Cultivateurs prétendent qu'il faut couper à raſe terre tous ces jeunes arbres à la troiſieme année, gros ou petits, droits ou tortus, pour leur faire pouſſer plus de racines. D'autres ne pratiquent cette méthode que pour ceux qui ſont tortus ou languiſſants.

On peut élever les mûriers blancs pour les vers à ſoie, ſoit en taillis, ſoit en quinconce, en leur laiſſant acquérir leur grandeur naturelle. Un des plus sûrs moyens d'avoir de belles feuilles de mûriers, c'eſt de les greffer. Les greffes réuſſiſſent en fente, en écuſſon, en ſifflet, ſur tout quand on greffe les mûriers d'Eſpagne ſur nos mûriers à petites feuilles.

Les mûriers greffés donnent, il eſt vrai, plus de feuilles, & des feuilles plus nourriſſantes pour les vers à ſoie, que les mûriers ſauvageons ; mais l'expérience apprend auſſi que les mûriers ſauvageons peuvent exiſter pendant deux ſiecles ; au lieu que l'extenſion des feuilles produites par la greffe, occaſionne dans l'arbre une diſſipation de ſeve prématurée, qui en accélere le dépériſſement. On propoſe, dans un Mémoire inſéré dans un *Traité ſur la culture des Mûriers blancs, par M. Pomier, Ingénieur des Ponts & Chauſſées*, de greffer les mûriers blancs ſur les mûriers noirs ; & il y a lieu de penſer que ces arbres alors ſubſiſteroient bien, parcequ'il eſt démontré que le mûrier blanc périt ordinairement par les racines ; au lieu que le mûrier noir n'eſt ſujet à aucune maladie.

On voit, dans preſque tous les livres d'agriculture, qu'on peut greffer les mûriers ſur l'orme ; je n'oſerois aſſurer, dit M. Duhamel, que cette greffe n'aura jamais de ſuccès ; cependant je l'ai tentée bien des fois inutilement, & j'ai bien des raiſons de penſer qu'elle ne peut pas réuſſir. On voit auſſi dans ces mêmes Ouvrages, que le mûrier peut ſe greffer ſur le figuier & ſur le tilleul ; mais il faut en général, pour que les greffes réuſſiſſent, qu'il y ait une grande analogie entre les arbres, & ſur-tout que la ſeve ſe mette en mouvement dans ces arbres dans le même tems.

Plus on prend ſoin des mûriers, en les déchargeant des branches gour-

mandes, & en les labourant, plus ils donnent de belles feuilles. On fait un tort considérable aux mûriers, quand on les éfeuille trop jeunes pour en nourrir les vers, parceque les feuilles sont les organes de la transpiration des arbres, & en partie de la nutrition, par leurs pores absorbants qui s'abreuvent de l'humidité de l'air. *Voyez* les articles Arbre & Feuille. Les mûriers ont une si grande abondance de seve, qu'ils peuvent repousser jusqu'à deux ou trois fois de nouvelles feuilles. Lorsque l'hiver est doux, les mûriers poussent leurs feuilles de très bonne heure; mais il est toujours dangereux de faire éclore trop tôt les vers, en se fondant sur cette espérance, parcequ'on ne doit compter que sur les feuilles du commencement de Mai, les autres étant sujettes à périr par les petites gelées.

En Toscane, & sur-tout aux environs de Florence, ainsi que l'a observé M. l'Abbé Nollet, les habitants, avec la moitié moins de mûriers que n'en cultivent les Piémontois, ont trouvé le moyen, toute proportion gardée, d'élever & de nourrir le double de la quantité de vers à soie. Ils observent pour cela de ne faire éclore que dans deux tems différents. Les premiers vers étant éclos, se nourrissent de la premiere dépouille des mûriers; & lorsqu'ils ont produit leur soie, on fait éclore d'autres vers, qu'on nourrit de la seconde récolte des mêmes arbres.

Les oiseaux sont très friands des fruits des mûriers blancs, & on remarque que ceux qui sont engraissés avec ces fruits, sont un excellent manger. On doit par conséquent mettre ces especes de mûriers dans les remises, si la terre est assez bonne pour que ces arbres puissent y subsister.

On cultive les mûriers à gros fruit noir, à cause de leurs fruits qui sont bons à manger. Ces fruits mangés à jeûn dans leur maturité, passent pour être laxatifs & adoucissants. On fait avec les mûres, cueillies avant leur maturité, un sirop propre à calmer les inflammations de la gorge, pris en gargarisme, & pour déterger les ulceres de la bouche. Le suc des mûres noires sert à colorer plusieurs liqueurs & quelques confitures. Quoique ce suc soit inutile pour la teinture, il imprime aux doigts & au linge une couleur rouge qui s'enleve difficilement. Le verjus, l'oseille, le citron & les mûres vertes, emportent ces taches de dessus les mains; mais pour le linge, le plus court est de mouiller l'endroit taché, & de le sécher à la vapeur du soufre; l'acide vitriolique qui s'échappe de cette substance, emporte tout de suite la tache.

Le bois du mûrier est jaune; il est assez dur & propre à faire différents ouvrages de tour & de gravure. On peut faire rouir ce bois dans l'eau, pour en détacher l'écorce filamenteuse qui est propre à faire des cordes.

MURIER DE RENARD. *Voyez* Ronce.

MURON ou MURIA. Nom que les Anciens donnoient à une saumure de poisson, faite avec du thon. *Voyez* Garum.

MURTE. *Voyez* Myrthe.

MURTILLE. Est un arbre fort commun dans toute la partie méridionale de l'Amérique, jusqu'au Détroit de Magellan. Il porte pour fruit,

une espece de raisin de la grosseur d'un pois, & semblable aux grains de grenade pour la forme & la couleur. Les Naturels du pays l'appellent *unni*. Ils font avec ce fruit une sorte de vin, qui est une liqueur agréable & saine.

MUSA. *Voyez* BANANIER.

MUSARAIGNE ou MUSET, *Musaraneus*. Selon M. de Buffon, la musaraigne semble faire une nuance dans l'ordre des petits animaux, & remplir l'intervalle qui se trouve entre le *rat* & la *taupe*, qui se ressemblant par leur petitesse, different beaucoup par la forme, & sont en tout des especes très éloignées. La musaraigne, plus petite encore que la *souris*, ressemble à la taupe par le museau, ayant le nez beaucoup plus allongé que les mâchoires; par les yeux, qui, quoiqu'un peu plus gros que ceux de la taupe, sont cachés de même, & sont beaucoup plus petits que ceux de la souris; par le nombre des doigts, en ayant cinq à tous les pieds; par la queue, par les jambes, sur-tout celles de derriere, qu'elle a plus courtes que celles de la souris; par les oreilles, & enfin par les dents.

La couleur ordinaire de la musaraigne est d'un brun mêlé de roux; mais il y en a aussi de cendrées, de presque noires, & toutes sont plus ou moins blanchâtres sous le ventre. Elles sont très communes dans toute l'Europe, mais il ne paroît pas qu'on les retrouve dans l'Amérique.

Ce très petit animal a une odeur forte qui lui est particuliere, & qui répugne aux chats: ils chassent & tuent la musaraigne, mais ils ne la mangent pas comme la souris. C'est apparemment cette mauvaise odeur & cette répugnance des chats, qui a fondé le préjugé du venin de cet animal, & de sa morsure dangereuse pour le bétail, & sur-tout pour les chevaux. Mais l'ouverture de la gueule de cet animal est même trop petite, pour qu'il puisse les mordre. Les enflures qui arrivent aux chevaux, ne viennent vraisemblablement que d'une cause interne, & ne sont certainement pas causées par la morsure ou la piquure de ce petit animal, comme le vulgaire le pense.

La musaraigne habite assez communément, sur-tout en hiver, dans les fermes, où elle mange du grain, des insectes, des chairs pourries. On la trouve aussi fréquemment dans les bois à la campagne, soit dans de trous d'arbres, soit dans des trous en terre. On dit qu'elle donne autant de petits que la souris, mais moins fréquemment. Elle a le cri beaucoup plus aigu qu'elle: elle n'est pas aussi agile à beaucoup près; on la prend aisément, parcequ'elle voit & court mal.

MUSARAIGNE D'EAU. C'est un petit animal amphibie, qui a été observé, pour la premiere fois, par M. Daubenton; il est un peu plus grand que la musaraigne; il a le museau plus gros, la queue & les jambes plus longues & plus garnies de poils; la partie supérieure de son corps est de couleur noirâtre, mêlée d'une teinte de brun, & la partie inférieure a des teintes de fauve; sa queue est de couleur grise & presque nue, à l'exception du côté inférieur, qui est revêtu d'un bout à l'autre de poils courts

&

& blanchâtres; les doigts ont aussi sur les côtés, des poils qui ne sont pas sur ceux de la musaraigne.

La musaraigne d'eau reste cachée pendant le jour dans des fentes de rochers, ou dans des trous sous terre, le long des petits ruisseaux. Lorsqu'on veut la prendre, il faut la chercher à la source des fontaines, vers le lever ou coucher du soleil. Elle met bas au printems, & produit ordinairement neuf petits.

MUSC. *Voyez* GAZELLE.

MUSCADE ou NOIX MUSCADE, *Nux Moschata*. Est le fruit d'un arbre de l'Inde Orientale, qui est grand comme un poirier. Le bois de cet arbre est moëlleux, & son écorce est cendrée. Ses feuilles ressemblent à celles du pêcher; elles sont verdâtres en dessus, blanchâtres en dessous, sans queues : étant froissées entre les mains, elles répandent une odeur pénétrante. Sa fleur est formée en rose, jaunâtre & fort suave. Il lui succede un fruit arrondi, de la grosseur d'une petite orange, attaché à un long pédicule, & dont le noyau est couvert de trois écorces.

La premiere de ces trois écorces est charnue, molle, pleine de suc, épaisse d'environ un doigt, velue & rousse, parsemée de taches jaunes, dorées & purpurines, de même que nos abricots & nos pêches. Cette grosse écorce, qui est d'un goût acerbe, s'ouvre d'elle-même dans le tems de la maturité. Sous ce brou ou premiere écorce, est une enveloppe ou membrane à réseau, qui est, en quelque sorte, partagée en plusieurs lanieres, d'une substance visqueuse, huileuse, mince & comme cartilagineuse; d'une odeur très aromatique, fort agréable; d'une saveur âcre, balsamique, assez gracieuse, & de couleur rougeâtre jaunâtre; c'est ce que l'on appelle *macis* en Europe, & aux Moluques *bongopala;* & que quelques Commerçants nomment improprement avec le Public *fleur de muscade*. A travers les mailles de cette seconde enveloppe, on en apperçoit une troisieme, qui est une coque dure, mince, ligneuse, d'un brun roussâtre, cassante, laquelle contient un noyau qui est la noix muscade. Cette noix est ovale, de la figure d'une olive, longue de huit à dix lignes, ridée; d'une couleur brune cendrée, dure, fragile, panachée intérieurement de nuances jaunâtres, & de rouge brun; d'une excellente odeur, d'une saveur âcre & suave, quoiqu'amere, & d'une substance très huileuse.

M. Geofroy (*Mat. Médic.*) dit que lorsque l'on fait une incision dans le tronc du muscadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un suc visqueux, d'un rouge pâle comme le sang dissous : ce suc devient bientôt d'un rouge foncé, & laisse sur la toile des marques que l'on a bien de la peine à effacer.

Le muscadier vient de lui-même dans les Isles Moluques, & dans quelques autres de l'Océan Oriental; mais on le cultive sur-tout dans la Province de Banda, qui est composée de six petites Isles, qui sont *Néra*, *Lontar*, *Pulo-ay*, *Gunon gapy*, *Pulorong* & *Rossingy-en*. Les trois premieres de ces Isles sont extrêmement fertiles en noix muscades.

Il y a deux ſortes de véritables noix muſcades dans les boutiques ; l'une eſt de la figure d'une olive, & s'appelle *muſcade femelle ;* c'eſt celle que nous venons de décrire, & qui eſt ſi fort en uſage ; l'autre eſt appellée *mâle* par quelques-uns ; les Hollandois la nomment *maneque ;* elle eſt plus allongée & un peu moins aromatique ; auſſi eſt-elle moins recherchée. Entre ces deux ſortes de noix, il y en a de figures irrégulieres, qui ſont des jeux de la Nature. Il y a de plus les noix muſcades ſauvages.

Les Hollandois en diſtinguent pluſieurs eſpeces, & nomment la principale, *noix muſcade mâle des boutiques ;* elle eſt plus groſſe que la noix muſcade ordinaire ou femelle ; elle eſt oblongue, comme quarrée, preſque ſans odeur, & d'un goût déſagréable : elle eſt intérieurement panachée de veines noirâtres. Les vers la rongent aſſez facilement ; & ſi on la mêle avec les autres muſcades, on prétend qu'elle les corrompt ; c'eſt pourquoi il a été défendu de la mêler. A Banda on l'appelle *pala-tuhir*, c'eſt-à-dire, *noix de montagne :* les Anciens l'appelloient *azerbe ;* mais à peine eſt-elle connue aujourd'hui en France. Quelques ſuperſtitieux la recherchent ſeulement pour en préparer des philtres, dans l'idée d'en faire des choſes ſurprenantes. L'arbre qui donne ces ſortes de noix muſcades, croît dans le Malabar & dans les Iſles Moluques ; il eſt plus haut que le muſcadier ordinaire, mais moins branchu & moins feuillu : ſon macis eſt pâle, ſans ſuc, & d'une odeur diſgracieuſe.

Cueillette & préparation des Noix muſcades.

Lorſque ces fruits ſont mûrs, les habitants montent ſur les arbres, & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets. Quelques-uns les ouvrent auſſi-tôt avec le couteau, & ils en ôtent le brou ou premiere écorce, que l'on entaſſe dans les forêts, où elle pourrit avec le tems. Dès que ces écorces ſe pourriſſent, il en naît une certaine eſpece de champignons, que l'on appelle *boleti moſchocatyni :* ils ſont noirâtres, & très recherchés des habitants, qui les regardent comme un mets délicieux. Ils emportent à la maiſon ces noix dépouillées de leur premiere écorce, & ils enlevent ſoigneuſement le macis avec un petit couteau. Ils font ſécher au ſoleil, pendant un jour, ce macis, qui eſt d'un beau rouge, mais dont la couleur devient obſcure. Enſuite ils le tranſportent dans un autre endroit moins expoſé aux rayons du ſoleil, & l'y laiſſent pendant huit jours, afin qu'il s'y amolliſſe un peu. Puis ils l'arroſent de l'eau de la mer, pour l'empêcher de trop ſécher, & de peur qu'il ne perde ſon huile. Ils prennent garde auſſi d'y mettre trop d'eau, car il ſe pourriroit, & les vers l'attaqueroient. Enfin, ils le renferment dans de petits ſacs, & ils le preſſent fortement : il ne faut pas confondre le macis avec le *macer.* Voyez ce mot.

On expoſe au ſoleil, pendant trois jours, les noix qui ſont encore revêtues de leur coque ligneuſe ; enſuite on acheve de les bien ſécher près du feu, juſqu'à ce qu'elles rendent un ſon quand on les agite ; & alors on

les frappe avec de petits bâtons, pour les débarrasser de leur coque qui saute en morceaux. On distribue ces noix en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, qui sont destinées à être apportées en Europe; le second renferme celles que l'on réserve pour l'usage des gens du pays; & le troisieme contient les plus petites, qui sont irrégulieres ou non mûres : on brûle celles-ci, & on emploie une partie des autres pour en tirer de l'huile par expression. Une livre en donne ordinairement trois onces; cette huile est de la consistance du suif, & a entierement le goût de la noix muscade : cette même noix donne aussi par la distillation, de même que le macis, une huile essentielle, transparente, volatile, & d'une odeur exquise.

Ce qu'il y a de singulier, c'est que les noix muscades, que l'on a choisies, se corromproient bientôt, si on ne les arrosoit, ou plutôt si on ne les confisoit, pour ainsi parler, avec de l'eau de chaux, faite de coquillages calcinés, que l'on détrempe avec de l'eau salée à la consistance de bouillie fluide : on y plonge deux ou trois fois les noix muscades, renfermées dans de petites corbeilles, jusqu'à ce qu'elles soient tout à-fait enduites de la liqueur. Ensuite on les met en un tas, où elles s'échauffent, & toute l'humidité sur-abondante s'évapore. Dès qu'elles ont sué suffisamment, elles sont bien préparées & propres pour passer la mer.

On confit aussi dans l'Isle de Banda, le fruit entier du muscadier, de la maniere suivante. Lorsque ces fruits sont presque mûrs, mais avant qu'ils s'ouvrent, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille; ensuite on les fait tremper dans l'eau pendant dix jours, jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur saveur acerbe & âpre; alors on les cuit légerement dans un sirop de sucre; si on veut qu'elles soient dures, on y jette un peu de chaux. On répete pendant huit jours cette même opération, & toujours dans un nouveau sirop; enfin, on met, pour la derniere fois, ces fruits ainsi confits, dans du sirop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On confit encore ces noix dans de la saumure ou dans du vinaigre; & quand on en veut manger, on les macere dans de l'eau douce, ensuite on les fait cuire dans du sirop de sucre, &c.

Usages & propriétés de la Muscade.

On sert dans les desserts, les muscades entieres confites, & on en mange quelquefois en buvant du thé : les uns n'en prennent que la chair, d'autres en mâchent aussi le macis; mais on a coutume de rejetter le noyau, qui est précisément la noix muscade. Bien des Voyageurs marins, qui vont dans le Nord, en mâchent tous les matins. Les Hollandois ont observé, que si l'on fait un usage immodéré de cette sorte de confiture, elle attaque la tête & cause des maladies soporeuses. On emploie fréquemment la noix muscade simple & non confite, pour assaisonner les

aliments : on s'en sert aussi en Médecine ; elle fortifie l'estomac, facilite la digestion, corrige la mauvaise haleine, appaise le vomissement, dissipe les vents, & guérit les coliques ; elle arrête le flux de ventre, excite les regles, provoque la semence, augmente le mouvement du sang, résiste aux poisons, & est fort utile dans les maladies froides des nerfs. Cependant il en faut user sobrement ; car elle cause l'assoupissement, & rend lourd. On vante la fumigation de ces noix, comme un remede éprouvé dans les coliques venteuses, & dans certaines douleurs de la matrice, qui viennent quelquefois après l'accouchement. Ces noix torréfiées conviennent dans la dyssenterie.

Le macis a la même vertu que la noix muscade ; il est moins astringent, mais l'excès n'en est pas moins dangereux.

L'huile de noix muscade, tirée soit par expression, soit par distillation, est, ainsi que celle du macis, très propre dans les tranchées du ventre, dans les coliques néphrétiques, & dans certaines maladies des nerfs : elle appaise le hoquet ; & si l'on en frotte légerement les tempes, elle procure le sommeil. On peut blanchir cette huile en la macérant long-tems dans l'esprit-de-vin : elle est la base de quantité de baumes composés, des plus souverains pour l'apoplexie & les maladies convulsives.

Observations sur le commerce de la Muscade, du Gérofle & de la Canelle.

Par ce qui précede, on a vu que les muscadiers croissent dans plusieurs Isles de l'Océan oriental. Les Hollandois, dont les plus grands obstacles n'ont jamais lassé la patience, s'en sont approprié la récolte, ainsi que celle du gérofle & de la canelle, qui naissent dans les Isles de Ternate & du Ceylan, &c. soit à titre de conquêtes, soit en payant aux Insulaires des pensions, qui sont plus utiles à ceux-ci, que l'ancien produit de leurs arbres. Toujours est-il vrai qu'ils ont engagé ou contraint les habitants des Isles Moluques, &c. à abattre & arracher tous les girofliers, & ils ne les ont conservés que dans l'Isle d'Amboine & de Ternate, dont ils sont comme les maîtres. (On sait effectivement que pour dédommager le Roi de Ternate de la perte du produit de ses girofliers dans les autres Moluques, les Hollandois lui paient tous les ans environ dix-huit mille richedalles en tribut ou en présent ; & qu'ils se sont en outre obligés par un Traité, de prendre à sept sols six deniers la livre, tout le girofle que les habitants d'Amboine apportent dans leurs magasins) Ils sont aussi parvenus à détruire la canelle par-tout ailleurs que dans l'Isle de Ceylan qu'ils possedent. Il en est de même à l'égard du poivre blanc, &c. de sorte que l'Europe entiere & presque toute l'Asie, passent par leurs mains, pour cette espece de commerce. Il n'y a donc que les sept ou huit Compagnies Hollandoises de l'Inde Orientale, qui nous apportent ces sortes d'épiceries fines. *Voyez* CANELLE & GIROFLE.

Les magaſins que les Hollandois ont de ces précieux aromates, tant dans l'Inde qu'en Europe, ſont immenſes & d'une richeſſe très conſidérable; ils en ont actuellement chez eux la récolte de ſeize années. Ils ne diſtribuent point aux Nations voiſines, leur derniere récolte, mais toujours la plus ancienne : en 1760 ils vendoient la proviſion de 1744. On dit communément en France & ailleurs, que quand les Hollandois ont trop de girofle, de muſcade, &c. dans leurs magaſins, ils les jettent à la mer. Mais ce n'eſt pas ainſi qu'ils s'en débarraſſent; ils les brûlent. Le 10 Juin 1760, j'en ai vu à Amſterdam, près de l'Amirauté, un feu, dont l'aliment étoit eſtimé huit millions argent de France : on en devoit brûler autant le lendemain. Les pieds des ſpectateurs baignoient dans l'huile eſſentielle de ces ſubſtances; mais il n'étoit pas permis à perſonne d'en ramaſſer, & encore moins de prendre les épices qui étoient dans le feu. Quelques années auparavant & dans le même lieu, un pauvre Particulier, qui dans un ſemblable incendie, ramaſſa quelques muſcades qui avoient roulé du foyer, fut pris au corps, condamné tout de ſuite à être pendu & exécuté ſur-le-champ. Nous nous étendrons plus ſur cet objet, dans le Journal de nos Voyages, que nous nous propoſons de donner dans quelque tems. Nous ajouterons ſeulement que la jalouſie des Hollandois pour ſe conſerver l'unique débit du girofle, n'a cependant jamais pu empêcher qu'il ne s'en fît un aſſez grand divertiſſement par leurs propres Officiers, en pluſieurs lieux des Indes. Une maniere qu'ils ont de tromper la Compagnie, dit M. de Jaucourt, eſt d'en vendre aux Navires des autres Nations qu'ils rencontrent en mer, & de mouiller le reſte, afin que le nombre des quintaux de girofle qui font leur cargaiſon, s'y trouve toujours; ce qui peut aller à dix par cent, ſans que les Commis des magaſins qui les reçoivent à Batavia, puiſſent s'en appercevoir.

Nous apprenons de M. de Romé de Liſle, qui arrive tout récemment de l'Inde, que les Anglois tirent beaucoup de canelle, de poivre & de girofle de l'Iſle de Sumatra : ils en font l'Entrepôt au Comptoir de Bancoul; ce qui déplaît fort aux Hollandois. Nous avons vu auſſi une échantillon d'aſſez bonne cannelle tranſplantée à la Martinique.

MUSCARDIN. *Voyez à la ſuite du mot* Loir.

MUSCAT, nom donné aux raiſins blancs de Frontignan & aux raiſins rouges de Toulon : on en fait d'excellent vin. On donne encore le nom de muſcat à la *poire rouſſeline*.

MUSCHEBOUT, eſpece de merlu, moucheté de taches noires. *Voyez à l'article* Morue.

MUSCULITES ou MYTULITES. *Voyez* Moules fossiles.

MUSETTE. *Voyez* Musaraignes.

MUSIMON, quadrupede connu en Sardaigne, ſous le nom de *muſlo* ou *muſron* : il court avec grande vîteſſe. Les Chaſſeurs font cas de ſa chair. C'eſt le *mouflon* : voyez *ce mot*.

MUSIQUE, nom donné à une eſpece de coquillage univalve, de la

famille des murex, lequel se distingue par des points rougeâtres, & par la netteté de ses cinq lignes, pareilles à celles d'un papier de musique : c'est le *coupet* de M. Adanson.

MUSSOLE, coquillage bivalve, que quelques-uns regardent comme étant de la famille des moules; mais que M. Adanson met dans le genre du Petoncle. On l'appelle communément *Arche de Noé.*

MUSTELE, *mustela.* Rondelet donne ce nom à deux poissons. Le premier s'appelle *mustele vulgaire*, & le second simplement *mustele.*

La MUSTELE VULGAIRE, *mustela vulgaris*, est un poisson de mer, du genre des morues, qui se nourrit de squilles & de petits poissons. Il a le corps brun, large, sans écailles; la bouche assez grande & les dents petites : le bout de sa mâchoire inférieure est garni d'un barbillon blanc; celle de dessus en a deux, qui sont noirs : son corps finit en pointe; une ligne droite commence aux ouies & finit à la tête : sa chair est molle & friable.

L'autre mustele est presque semblable à la précédente; les nâgeoires qu'elle a aux ouies, ressemblent beaucoup à des barbillons.

On donne quelquefois le nom de *mustele fluviatile* à la *lote.* Voyez *ce mot.*

Schonneveld fait mention d'une mustele vivipare, que les Allemands nomment *Aelguappe :* c'est l'*Eelpcut.* Voyez *ce mot.*

MYLABRE, *mylabris.* Insecte coléoptere, dont les antennes plus grosses vers le bout, & à articles hémisphériques un peu triangulaires, sont posées sur une trompe courte & large : quatre antennes accompagnent la bouche ou l'extrémité de la trompe de ce petit animal. Les élytres ou étuis sont presque ronds, & si courts, qu'ils ne couvrent que les deux tiers du corps. On trouve le *mylabre* sur les fleurs. Ses yeux sont assez saillans.

MYRABOLTS. Est le nom que l'on donne à la myrrhe qui vient d'Arabie, mais que les Européens tirent souvent de Surate. *Voyez* MYRRHE.

MYROBOLANS, *Myrobolani.* Est le nom que l'on donne à des fruits desséchés, qui viennent des Indes Orientales, où ils sont appellés *fruits du panel*, & dont nous distinguons cinq especes principales; savoir, les *Citrins* ou *Jaunes*, les *Indiens* ou *Noirs*, les *Chébules*, les *Bellerics*, & les *Emblics* ou *Chinois.* Nous savons peu de chose touchant les arbres sur lesquels on les recueille. Plusieurs Auteurs prétendent qu'ils croissent sur des arbres entierement différents. M. Adanson, au contraire, dans l'Ouvrage intitulé *Familles des plantes*, *Vol. II*, *pag. 442*, dit positivement que des cinq myrobolans connus dans les boutiques, il n'y a que l'emblic qui fasse une espece & même un genre distinct de la famille des titymales. Les quatre autres ne sont, ajoute-t-il, qne des variétés du même fruit. Le myrobolan Indien n'est que ce même fruit encore petit, & dans sa jeunesse. Le belleric est le même dans sa maturité : enfin le chebule & le citrin ne sont que des variétés plus racourcies & presque sphériques. M. Adanson assure que ceci a été vérifié aux Indes tout récemment par un Observa-

teur versé dans la Botanique. On prétend que la féve de Bengale est encore une espece de myrobolan.

Les MYROBOLANS CITRINS, *Myrobolani citrinæ*, sont des fruits oblongs, arrondis, de la grosseur du pouce, mousses par les extrémités, de couleur jaunâtre ou citrine, communément ornés de cinq grandes cannelures longitudinales, & d'autant de petites. L'écorce extérieure est glutineuse, amere, & un peu âcre : elle couvre un noyau dur, anguleux, sillonné, jaunâtre, lequel contient une amande de couleur grise ou fauve. Ces fruits viennent, dit-on, sur un arbre qui est de la grandeur du prunier sauvage, dont les feuilles sont conjuguées, semblables à celles du cormier, & qui croît principalement vers Goa.

Les MYROBOLANS CHÉBULES, *Myrobolani chebulæ*, ressemblent aux citrins, mais ils sont plus grands, & imitent plus la forme de poire; ils sont également relevés de cinq côtes, ridés, d'une couleur brunâtre en dehors, & d'un roux noirâtre en dedans; ils ont le même goût & la chair plus épaisse que les précédents; leur noyau est anguleux & creux, contenant une amande oblongue; on les casse difficilement. On dit que l'arbre où ils naissent a des feuilles simples semblables à celles du pêcher, & des fleurs rougeâtres en étoiles; il croît aux environs de Décan & de Bengale. Prosper Alpin a décrit une espece de myrobolan chébule, que l'on cultive au Caire, mais qui est tout différent du précédent.

Les MYROBOLANS INDIENS, *Myrobolani nigræ*, sont gros & longs comme de petits glands, ridés, noirs en dehors, brillants, creusés extérieurement d'un sillon, comme s'ils n'étoient pas des fruits parfaits, contenant une amande avortée. Quand on les mâche, ils s'attachent aux dents & font cracher; leur saveur est acerbe, amere & acide : on prétend que les feuilles de l'arbre qui les porte, sont semblables à celles du saule; il croît à Cambaye.

Les MYROBOLANS BELLERICS, *Myrobolani bellericæ*, sont arrondis, peu anguleux, gros, de la figure de la noix muscade, un peu jaunâtres, se terminant en un pédicule un peu gros, comme la figue. Leur écorce est un peu molle, austere & astringente; elle contient un noyau grisâtre, dans la cavité duquel se trouve une amande semblable à une aveline. L'arbre qui les porte naît à Bengale; il a des feuilles semblables à celles du laurier, mais plus pâles; du moins telle est l'assertion de ceux qui font, des cinq especes de myrobolans, autant de fruits absolument différents.

Les MYROBOLANS EMBLICS, *Myrobolani emblicæ*, sont presque ronds, relevés par six côtes, de la grosseur d'une noix de gale, & d'un gris noirâtre : ils contiennent, sous une pulpe charnue qui s'ouvre en six parties en mûrissant, un noyau léger, blanchâtre, gros comme une petite aveline, anguleux, divisé en trois cellules, & qui s'ouvre en trois parties lorsqu'il est mûr. On ne nous apporte communément que les segments de la pulpe desséchés : ils sont noirâtres, & d'un goût aigrelet, & un peu austere. Ces

fruits croissent, dit-on, sur un arbre dont les feuilles sont courtes & découpées fort menu, comme celles de la fougere. Les Indiens se servent des emblics pour tanner le cuir, le verdir, & pour faire de l'encre ; ils en mangent aussi de confits dans de la saumure pour exciter l'appétit. Ils naissent à Bengale.

L'eau dans laquelle on a fait macérer les myrobolans, rougit le papier bleu : ils purgent sans danger, & on s'en sert dans les cas où il faut resserrer en même tems. Leur décoction est fort utile pour raffermir les dents qui branlent. Les myrobolans étoient autant autrefois en usage, seuls, que le sont aujourd'hui le séné & les tamarins ensemble.

Le *hobus des Indiens Occidentaux* est aussi une espece de myrobolan. Les habitants se servent des sommités les plus tendres de l'arbre qui les produit, ainsi que de son écorce, pour faire une eau odorante propre à fortifier les membres fatigués ; ils en mettent aussi dans leurs bains. Le fruit, qui est une espece de prune, est laxatif. Si l'on fait des incisions à la racine de l'arbre qui porte ce fruit, il en sort une eau qui est bonne à boire.

La Féve de Bengale, *Faba Bengalensis*, est encore un fruit étranger, que Samuel Dale croit être le myrobolan citrin, qui a avorté à cause de la piquure de quelque insecte. Ce fruit a la forme d'un nombril ; il est large d'un pouce, brun en dehors & noirâtre en dedans.

Dans le vingt-septieme Recueil des Lettres édifiantes, on trouve une lettre du Pere Cœurdoux, accompagnée de recherches de M. Poivre, dans laquelle il dit que le cadoucas, dont les Indiens se servent dans leur teinture, est un vrai myrobolan citrin, qu'ils mêlent avec du lait de bufle femelle, & qui leur sert pour noircir à l'aide d'une eau vitriolique. Ils nomment *pend joucadoucaie* le myrobolan à demi mûr, & *cadoucaipou* la noix de galle du myrobolan. On se sert dans l'Inde de celui-ci, avec le *chayaver*, qui est une espece de *caille-lait blanc* du Malabar, pour teindre & peindre soit en jaune, soit en verd, soit en bleu, en faisant les mélanges convenables de ces ingrédients.

MYRRHE, *Myrrha*. Est un suc résino-gommeux, connu chez les Arabes, sous le nom de *ler-mur-mor* : on nous l'apporte de cette partie de l'Ethyopie que l'on appelloit autrefois le *pays des Troglodites*. Dans le commerce, la myrrhe est en morceaux, qui varient beaucoup pour la grosseur, la consistance, la couleur, l'odeur, le goût & la transparence. La belle myrrhe est en larmes ou morceaux gros comme une noix, de couleur jaune ou rousse un peu transparente. Lorsqu'on la brise on y voit des veines blanchâtres comme la base de l'ongle, ce qui fait dire *myrrhe onglée* ; elle est d'un goût amer, un peu âcre & aromatique, causant des nausées, d'une odeur forte. Mais si on la pile ou qu'on la brûle, elle exhale une odeur assez agréable : elle doit être un peu friable & peu grasse. Les morceaux bien transparents, qui ne sont point amers dans l'intérieur,

ne

ne ſont que de la *gomme arabique ;* il faut les rejetter, & retirer également ceux qui ſont brunâtres, viſqueux, & d'une ſaveur déſagréable. Ces derniers ne ſont ſouvent que du *bdelium.*

On ne dit rien de certain ſur l'arbre dont la myrrhe découle, & on ne ſait point ſi c'eſt par inciſion qu'on la retire. Quelques-uns prétendent que nous n'avons pas la bonne myrrhe des Anciens, parcequ'elle n'a pas l'odeur exquiſe de celle dont tous les Auteurs font mention ; on en aromatiſoit les vins les plus délicats, & on la préſenta comme un parfum très précieux au Sauveur du monde, pendant qu'il étoit dans la crêche. Mais on peut répondre à cela, qu'il en eſt des parfums comme des goûts & des couleurs, dont on ne doit pas diſputer. Les hommes ſont également inconſtants à l'égard des odeurs : le muſc & la civette, &c. en fourniſſent des exemples ſenſibles. Les Anciens diſtinguoient deux ſortes de myrrhe : l'une liquide, qu'ils appelloient *ſtacté ;* & l'autre ſolide, qu'ils nommoient *myrrhe troglodite.* Ils retiroient la myrrhe ſtacté par inciſion, & la recevoient dans des vaſes qu'ils bouchoient exactement. Souvent les gros morceaux ſont comme pleins d'un ſuc huileux, que les Modernes nomment quelquefois auſſi *ſtacté.*

La myrrhe, comme gomme-réſine, eſt en partie inflammable, en partie diſſoluble dans l'eſprit-de-vin, & en partie diſſoluble dans l'eau. On l'eſtime, priſe intérieurement, pour les obſtructions de la matrice ; elle excite les regles, les purgations des accouchées ; elle chaſſe le placenta & le fœtus mort : mais les femmes groſſes qui en prendroient témérairement, pourroient avorter. On la preſcrit utilement dans l'aſthme & la toux, dans la jauniſſe & les affections ſcorbutiques ; elle convient auſſi à l'eſtomac : on la recommande comme un baume ſingulier pour les ulceres, tant internes qu'externes ; on la donne en ſubſtance depuis demi-gros juſqu'à un gros, ſous la forme de bols ou de pilules, quelquefois en diſſolution : appliquée extérieurement, elle préſerve de la pourriture vermineuſe, & de la gangrene ou corruption des plaies ; mais pour peu qu'on ſoit ſujet au piſſement de ſang ou à quelqu'autre hémorrhagie, il en faut faire peu d'uſage. En Pharmacie on fait, avec la myrrhe, pluſieurs compoſitions & préparations qu'on trouvera décrites dans tous les livres qui traitent de cet art : elle entre auſſi dans la thériaque & dans la confection d'hyacinthe, &c.

MYRTE. *Voyez* MIRTHE.

MYRTILLE. *Voyez* AIRELLE.

N A C

NACELLE. Espece de *lépas* à coquille chambrée, & qui ressemble parfaitement bien à une nacelle : il se plaît dans les sables, & s'attache aux autres coquillages : il se trouve au Sénégal.

NACRE DE PERLES ou MERE DE PERLES, *Mater perlarum ; seu Concha margaritifera*. C'est une huître à écailles nacrées, qui varie en grandeur, & qui se pêche dans les mers orientales & dans l'Isle de Tabago. On lui a donné le nom de *mere des perles*, parcequ'on y trouve beaucoup plus de perles & de plus belles que dans d'autres coquillages.

La *nacre de perles* est un coquillage bivalve, fort pesant, gris en dehors, ridé & âpre, mais non cannelé, blanc ou de couleur argentée, uni & luisant en dedans, d'une substance plus dure & plus solide que les perles mêmes qu'il produit. Il est un peu verdâtre, de figure applatie & circulaire, ayant vers le milieu la marque de l'huître qui en a été arrachée. Cette coquille est grande, épaisse & peu creuse.

Les perles qu'on y trouve sont, de même que la coquille nacre, des substances pierreuses & calcaires, c'est-à-dire calcinables & dissolubles aux acides; rondes & anguleuses; grainées, comme transparentes, d'une saveur terreuse, ainsi que les écailles mêmes.

Origine des Perles.

Stenon, ce savant Auditeur de Bartholin, qui fut élevé à l'Episcopat, & qui a eu l'honneur d'être inhumé dans le tombeau des Grands Ducs de Florence; Stenon, dis-je, dans sa *Dissertation sur les corps solides qui se trouvent naturellement contenus dans d'autres corps solides*, prétend, en parlant des coquilles, que la variété de leurs couleurs, leurs piquants & leurs inégalités, doivent leur origine au limbe de l'animal renfermé dans la coquille. A mesure que l'animal croît, s'étend & change de place, le limbe de l'animal s'étend aussi, s'avance successivement, & laisse son empreinte sur le limbe de chaque petite coquille, soit que ce dernier limbe soit formé de la matiere qui transude de celui de l'animal, ou qu'il ne soit autre chose que le limbe même de l'animal, qui se détache tous les ans du reste du corps, & qui est remplacé tous les ans par de nouveaux limbes qui se développent successivement.

C'est par ces mêmes principes que Stenon explique la formation des perles, tant de celles qui sont fixées à la coquille, & qui sont peu rondes, que de celles qui se trouvent dans l'intérieur de l'animal, & qui y ont acquis ou conservé une rondeur parfaite; car la seule différence qui se trouve entre les lames, dont sont composées les perles, & celles des petites coquilles de la nacre, c'est que ces dernieres sont presque planes, &

les autres courbes ou concentriques. Stenon ajoute, 1°. que certaines perles inégales, qu'on appelle *baroques*, ne le sont que parcequ'elles faisoient partie d'une grouppe de plusieurs petites perles, renfermées sous une enveloppe commune. 2°. Qu'un grand nombre de perles jaunes le sont non-seulement à la surface, mais encore dans tous les points de leur substance ; vice qui doit provenir de l'altération des humeurs de l'animal : il ajoute que les perles les plus belles deviennent quelquefois jaunes, étant long-tems portées.

Ce sentiment de Stenon sur l'origine des perles, est conforme à celui des Modernes, qui pensent que la matiere des perles n'est autre chose que celle qui forme la nacre de la coquille, & non une lépre ou excrément des huîtres, ni une concrétion graveleuse, formée du suc nourricier dans les huîtres vieilles ou attaquées de maladies. M. Geofroi le jeune n'a rangé les perles parmi les bézoards, que parcequ'il a mis dans cette classe toutes les pierres formées par couches, qui s'engendrent dans les animaux.

La perle n'est exactement produite que par l'abondance de la liqueur nacrée, qui, en transudant de l'animal, au lieu de s'applatir, & de former des couches dans le fond de la coquille, a stillé par gouttes ou par petits pelotons qui se sont conglomérés. Cette liqueur est repliée tantôt régulierement, tantôt d'une maniere chiffonnée ; ce qui a formé des perles plus ou moins régulieres. En dissolvant lentement, dans un acide nitreux & très affoibli, une perle ; on s'est convaincu de la vérité de ce qu'on avance ici. *Voyez* les articles Corail, Corallines & Coquilles, pour la théorie de cette petite expérience, & l'histoire de ces sortes de productions formées par de petits animaux.

Pour une perle que l'on trouve dans le corps de l'huître, on en trouve mille attachées à la nacre, où elles sont comme autant de globules ou de verrues. Il arrive même quelquefois que les perles qui sont distribuées indistinctement dans toutes les parties de l'huître, s'accroissent au point d'empêcher les coquilles de se fermer, & alors les huîtres périssent. On trouve ordinairement dans chaque nacre une ou deux perles, mieux formées que les autres. On a observé que toutes les coquilles bivalves, dont l'intérieur est nacré, produisent des perles : on en trouve dans le *marteau*, dans la *pintade grise*, dans l'*hirondelle* ou *mouchette*, &c.

L'*huître nacrée* n'est point désagréable à manger, à moins qu'elle n'habite des côtes fangeuses.

Pêche des Perles.

Les perles viennent des pays étrangers : il y en a quatre pêcheries dans l'Orient. Tavernier dit que la premiere est autour de l'Isle de Barhen dans le golfe Persique ; la seconde sur la côte de l'Arabie heureuse, proche de la ville de Carifa ; elle appartient à un Prince Arabe : la troisieme près de l'Isle de Ceylan, dans la mer qui bat un gros bourg appellé *Manar ;* la quatrieme sur la côte du Japon : & il ajoute qu'on en pêche rarement dans

cette derniere, parceque les Japonnois ne se soucient guere de joyaux. On compte aussi quatre pêcheries de perles en Occident, qui sont toutes situées dans le golfe du Mexique, le long de la côte de la Nouvelle Espagne. La premiere est le long de l'Isle de Cubagua, à cent soixante lieues de Saint-Domingue; la deuxieme est à l'Isle de la Marguerite (*Isle des Perles*), à une lieue de Cubagua; la troisieme est à Comogore, assez proche de la Terre-ferme; la quatrieme est au Rio de la Hacha, le long de la même côte. On pêche encore des perles dans la Méditerranée : on en pêche sur les côtes de l'Océan, en Ecosse & ailleurs.

Il y a d'autres animaux testacées que l'huître, qui fournissent des perles, comme les moules du Nord & de la Lorraine; mais quoique brillantes & blanches, elles sont la plupart *barroques*, & nullement comparables en beauté à celles des mers d'Orient & d'Occident : on sait cependant que le Roi de Suede vient d'annoblir M. Linnæus pour avoir trouvé le moyen de faire grossir les perles des moules & des huîtres, & de les rendre belles, &c. En faveur de cette découverte, les Etats du Royaume ont permis aussi à ce savant Naturaliste de se nommer un successeur dans ses différents emplois; mais le secret n'a point été rendu public. Ce moyen seroit-il de faire parquer des moules dans des étangs où l'on mettroit des scolopendres marines? car on a remarqué que toutes les moules vermoulues par ces insectes marins, contenoient les plus grosses & les plus belles perles.

Comme les huîtres sont ordinairement au fond de la mer, attachées aux rochers, des Pêcheurs, accoutumés dès leur jeunesse à plonger & à retenir leur haleine pendant un quart d'heure, & même quelquefois une demi-heure, y descendent dans une corbeille, à laquelle tient une grosse pierre qui pese environ trente livres. Alors avec un instrument de fer dont ils sont munis, ils détachent les huîtres de dessus les pierres & les pointes des rochers; & dès qu'ils ont rempli la corbeille, ils donnent le signal à leurs compagnons, au moyen d'une corde qui sert à les retirer aussi-tôt. Quoique ces Plongeurs descendent à plus de soixante pieds de profondeur, ils disent que le jour y est si grand, qu'on y voit aussi clair qu'à terre. Ces Pêcheurs sont exposés à de grands périls; car outre les risques de se précipiter si profondément dans la mer, de demeurer accrochés en quelque endroit, de s'estropier, ou même de se tuer en tombant sur quelque pierre, & de s'évanouir en manquant d'air, ils courent encore celui d'être dévorés par des requins.

Aussi-tôt que les huîtres sont tirées de la mer, on les étale au soleil, & l'on attend qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes, afin d'en retirer les perles sans les endommager. Il y en a de différentes couleurs, de blanches, de jaunâtres, de verdâtres & de noirâtres : la couleur blanche paroît leur être la plus naturelle. Les perles de couleur plombée, ne se trouvent qu'en Afrique, où le sol de la mer est très vaseux. La couleur jaunâtre ou verdâtre peut provenir de ce que les Pêcheurs, vendant leurs huîtres par monceaux; & les Marchands attendant quelquefois quinze jours, qu'elles

s'ouvrent d'elles-mêmes pour en tirer les perles, quelques-unes de ces huîtres nacrées perdent dans cet intervalle leur eau, se gâtent, s'empuantissent, & produisent des émanations qui colorent les perles qu'elles contiennent. Nous le répétons, plus les nacres de la coquille sont belles, plus les perles le sont : le volume des perles répond aussi à la grandeur de l'animal. La *pintade* gris de lin donne des perles dont la couleur est aussi d'un gris de lin : celles-ci sont fort rares. Parmi les huîtres nacrées qu'on pêche, il y en a beaucoup qui ne contiennent pas de perles. Les années pluvieuses sont les plus favorables pour cette pêche : on a fait cette même observation à l'égard de nos perles d'Ecosse & de Lorraine.

Observations sur les Perles.

La concrétion pierreuse, qu'on appelle *perle*, est d'une eau argentée comme celle de la nacre ; la beauté de la perle peut surpasser même celle de la nacre de la coquille, quoique formées toutes deux d'une même matiere. Cette différence vient de ce que la nacre de perles touche, par ses extrémités, à la bourbe ; au lieu que la matiere de la perle a été reçue entre les membranes qui la tiennent à couvert. M. de Réaumur a observé aussi que la couleur des perles répondoit à la couleur de la coquille où elles se trouvoient renfermées ; & que les perles, moitié couleur de nacre, & moitié noirâtres, avoient été formées dans le confluent de deux vaisseaux qui contenoient des sucs de différentes couleurs.

Les Jouailliers appellent *loupe* ou *coque de perles*, un suc pierreux & nacré, qui s'est extravasé en forme de nœud. Quand ils en trouvent de demi-sphériques, ils les font scier ; & de deux de même grosseur, collées ensemble, ils composent une perle.

Les perles les plus estimées sont celles d'Orient ; & entre celles-là, on choisit, par préférence, celles qui sont les plus grosses, parfaitement rondes, polies, blanches, luisantes, qui réfléchissent les objets, qui sont rayonnantes & paroissent transparentes sans l'être : c'est ce qu'on appelle *perles d'une belle eau*. Leur prix est plus ou moins haut, suivant qu'elles approchent plus ou moins de ces qualités. En Perse & dans les Régions Orientales, elles ne se vendent qu'au poids de l'or, mais en Europe, elles suivent le tarif des pierreries, ainsi que celui de la mode. On ne les emploie que pour les colliers & les brasselets. Parmi la quantité de perles que l'on présente tous les ans au Roi d'Espagne, ce Prince fait mettre à part les plus belles & les emploie pour le Service Divin. On peut juger de la quantité qu'il en consacre à cet usage pieux par un habit de Notre-Dame de la *Guadeloupe*, & par les ornements, dont tout le blanc n'est autre chose que des perles, le rouge & le verd sont d'émeraudes & de rubis. Il n'y a dans le monde que le Souverain des Indes qui puisse mettre une si grande magnificence dans sa dévotion. En 1579 on présenta au Roi Philippe II une perle trouvée à Panama : elle étoit naturellement faite en

poire, & de la grosseur d'un œuf de pigeon. Qu'on juge du prix d'une telle perle. En Médecine, on ne se sert que des perles menues, qu'on appelle *semences de perles*. Quoique moins cheres que les grosses, elles n'ont pas moins de vertu : leur préparation consiste à les réduire, sur le porphyre, en une poudre impalpable. La nacre de perle, préparée par cette même méthode, n'est pas moins bonne. Ces substances sont absorbantes, & propres à arrêter le vomissement & le dévoiement. On fait entrer ces différens produits de l'huître dans plusieurs dispensations médicinales; mais les Médecins instruits & de bonne foi, conviennent que les perles & la nacre de perles n'ont pas plus de vertu que la nacre des huîtres les plus communes, & que leur préparation ne peut être employée par préférence, que pour relever la pompe & le prix des médicaments.

Les Dames employoient autrefois dans leur fard, la nacre de perles; aujourd'hui les Tablettiers en font des cuillers, des jettons, des manches de couteaux, des navettes, & beaucoup d'autres petits ouvrages fort agréables.

Avant que de finir cet article, nous croyons devoir parler de la charlatanerie de certains Juifs, qui prétendent qu'ils ont l'estomac propre à nétoyer les perles, & à en augmenter le poids. Ce fait est d'autant plus impossible, que les perles, comme les os, l'ivoire & les dents s'amollissent dans des liqueurs acidulées & chaudes, & qu'elles perdent de leur poids. On en a des preuves qu'on ne peut révoquer en doute. Si les perles se nétoyoient dans un estomac Juif, il en seroit de même dans un estomac Turc ou Chrétien; mais dans tous, ce seroit aux dépens du volume des perles. Voici un exemple bien frappant du ramollissement des perles : en jettant les fondations de S. Pierre de Rome, on trouva un caveau où avoient été déposés 1118 ans auparavant les corps de deux jeunes filles de Stilicon, qui avoient été promises, l'une après l'autre, à l'Empereur Honorius; toutes les richesses qui y étoient renfermées, étoient en très bon état, à l'exception des perles, qui étoient si tendres, qu'elles s'écrasoient facilement entre les doigts.

On tire parti aussi de la charniere des huîtres nacrées; c'est un gros ligament, que des Hollandois, voisins des pêcheries de perles, font dessécher, ont l'art de tailler & de polir ensuite de maniere à imiter une plume : ils le vendent sous le nom de *plume de paon;* elle est d'un beau bleu verdâtre chatoyant.

NADDE. Est un poisson rare, du genre des carpes, & de la famille des poissons à nageoires molles : on le trouve plus communément dans les parties boréales de la Suede que par-tout ailleurs : il a un pied de longueur, quatre pouces de large; la tête obtuse; les trous des nageoires sont doubles; la bouche est sans dents; la membrane des ouies a trois rayons; la queue est fourchue; la couleur du dos est brune, blanche aux côtés, argentée au ventre, & rousse à la poitrine. Les écailles sont larges, obtuses & striées : on mange ce poisson en Westrobothnie.

NAGEUR, *Natrix torquata.* Nom donné à un ſerpent aquatique, qui crie comme la grenouille : il ſe nourrit de grains, d'inſectes, de tout ce qu'il trouve; & comme la vipere, il fait la chaſſe aux rats. Les François appellent ce ſerpent le *charbonnier.* Voyez ce mot.

NAIN. Nom donné à celui qui eſt petit au-delà de ce que naturellement il doit être. Le Nain & le Géant ſont les deux extrêmes des ſtatures. *Voyez* GÉANT.

Pour donner une idée de la race des *Nains*, nous donnerons un extrait de l'origine, de la vie & de la conformation de Bebé, ce fameux Nain du Roi de Pologne. Bebé naquit dans les Voſges, de deux gens bienfaits & ſains. Sa mere l'éleva avec beaucoup de peine, ſa petite bouche ne pouvant s'appliquer qu'en partie ſur le mammelon : un ſabot lui ſervit long-tems de berceau. Son accroiſſement fut proportionné à ſa petiteſſe premiere jusqu'à l'âge de douze ans : à cet âge la nature fit un effort dans quelques parties ſeulement. Les côtes grandirent plus d'un côté que de l'autre. L'épine du dos s'arqua en cinq endroits, & l'apophyſe naſale s'étendit beaucoup. Notre petit individu n'a jamais donné que des marques très imparfaites d'intelligence. Il n'a reçu aucune notion de l'Etre ſuprême. Il paroiſſoit aimer la muſique, on étoit même parvenu à le faire danſer & à battre quelquefois la meſure aſſez juſte. Il avoit ſans ceſſe les yeux dreſſés ſur ſon maître, qui par des ſignes dirigeoit tous ſes mouvements, ainſi qu'on le remarque dans les animaux dreſſés. Il étoit ſuſceptible de colere & de jalouſie. Cependant il avoit tous les organes libres, & tout ce qui tient à la phiſiologie paroiſſoit ſelon l'ordre ordinaire de la nature. A l'âge de dix-ſept à dix-huit ans, les ſignes de puberté furent très évidents & même très forts pour ſa petite ſtructure : il paroît même prouvé qu'une gouvernante en avoit long-tems abuſé, & l'on attribue aux excès de Bebé l'avancement de ſa vieilleſſe, car dès l'âge de vingt-deux ans ce petit être commença à tomber dans une eſpece de caducité, où l'on diſtinguoit une enfance marquée : la derniere année de ſa vie (il avoit alors vingt-ſix ans), il paroiſſoit accablé par le poids des années, il ne pouvoit ſupporter l'air extérieur que par un tems chaud, & marchoit à peine cent pas. On a diſſéqué Bebé, & l'on a trouvé un des os pariétaux un peu enfoncé, le lobe gauche du cervelet étoit preſſé dans un endroit & un peu relevé en d'autres, & hors de la poſition naturelle; la moëlle allongée étoit comprimée de même, ce qui doit vraiſemblablement avoir empêché la force végétative de s'étendre avec régularité, & ce qui peut auſſi avoir occaſionné le dérangement des vertebres : on a conſervé le ſquelette de Bebé, on le voit actuellement dans la Bibliotheque publique de Nanci. Au premier coup d'œil ce ſquelette paroît être celui d'un enfant de trois ou quatre ans au plus. Mais à l'examen on voit que c'eſt celui d'un adulte. Voici l'interprétation de l'épitaphe que le Roi de Pologne a fait faire & poſer à la mémoire de Bebé. (M. le Comte de Treſſan en eſt l'Auteur). *Ci gît Nicolas Ferry, Lorrain, jeu de la Nature, merveilleux par la petiteſſe de ſa ſtructure,*

chéri du nouvel Antonin, vieux dans l'âge de la jeunesse. Cinq lustres furent un siecle pour lui. Il est mort le 9 Juin 1764.

NAPEL, *Napellus.* Quoique nous ayons déja dit quelque chose de cette plante, prétendue venimeuse, au mot Aconit, nous croyons devoir nous étendre davantage sur l'histoire de cette espece de végétal, depuis que nous avons lu les nouvelles expériences que M. Antoine Storck en a faites, ainsi que nous le dirons plus bas.

Le napel est une plante qui croît naturellement dans la Forêt noire en Silésie, & ailleurs aux lieux montagneux; on la cultive aussi dans les jardins, elle y prend très facilement, elle y dure fort long-tems, quoique négligée & même maltraitée. Sa racine est vivace, de la grosseur d'un petit navet, noire en dehors, blanchâtre en dedans, produisant souvent d'autres navets collatéraux : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, rondes, lisses, moëlleuses, roides, difficiles à rompre, garnies de feuilles amples, arrondies, verdâtres, nerveuses & découpées en beaucoup de parties étroites, d'une maniere plus remarquable que dans toute autre espece d'aconit. Ses fleurs sont disposées en maniere d'épis aux sommités des tiges, ayant la figure d'une tête couverte d'un heaume de couleur bleue rayée. A cette fleur succede un fruit à plusieurs graines membraneuses disposées en maniere de tête, qui renferment des semences menues, ridées & noires dans leur maturité.

Jean Bauhin dit qu'il seroit prudent de bannir de nos jardins un poison aussi mortel à tout animal qui en mange, que l'est le napel. Tous les Auteurs de Botanique s'accordent aussi à dire, qu'entre tous les poisons qui se tirent de la famille des végétaux, le napel a toujours été regardé comme un des plus dangereux; quelques Auteurs assurent que sa racine échauffée dans la main, suffit pour causer la mort. Il paroît par ses effets qu'elle est caustique & corrosive : car elle produit en peu de tems dans ceux qui ont le malheur d'en manger, des enflures, des inflammations, des convulsions, la gangrene & la mort. Mathiole raconte l'histoire d'un Criminel condamné à mort, à qui l'on fit manger de cette racine pour essayer quelques antidotes qu'on proposoit contre ce poison. Cet homme y trouva d'abord un goût de poivre un peu fort, & au bout de deux heures il fut saisi de vertiges & de si violentes commotions de cerveau, qu'il s'imaginoit avoir la tête pleine d'eau bouillante; cet état fut suivi d'une enflure générale de tout le corps, le visage devint livide, les yeux sortoient d'une maniere affreuse hors de la tête; enfin, des convulsions horribles terminerent bientôt la vie & l'espérance de ce Criminel. Autrefois on empoisonnoit les fleches avec le suc de cette plante, & l'on détruisoit aussi les animaux sauvages & féroces, lions, tigres, loups, pantheres, &c. avec le napel adroitement mêlé à l'appas des viandes qu'ils aiment le plus. Wesper dit, qu'en tems de peste, on s'est servi de cette plante pilée en guise de vésicatoire : ce qui démontre évidemment la qualité caustique & érosive de cette plante. On sait encore que les fleurs du napel, portées sur la tête, ont la propriété

propriété de détruire l'espece vermineuse qui ronge les chairs, & de causer en place une migraine très douloureuse.

Un tel exposé des propriétés du napel suffit bien pour en proscrire l'usage intérieur; mais l'illustre Storck, accoutumé d'après l'expérience à douter de la violence des poisons végétaux, a voulu s'assurer par lui-même des effets de celui-ci. Pour les mieux éprouver, il mit sur sa langue une petite quantité de poudre des feuilles & des tiges de l'aconit napel; elle produisit de l'ardeur & lui causa une salivation qui durerent long-tems, il ressentoit aussi des douleurs momentannées, vagues & lancinantes, mais il ne s'ensuivit aucun mal.

Cette même poudre, jettée sur un ulcere chancreux & fongueux, ne le consuma pas.

M. Storck fit ensuite l'extrait de napel avec le suc exprimé de cette plante : il en mit un grain entre la paupiere inférieure de son œil droit & l'œil même, il n'en fut affecté, que comme il l'auroit été par tout autre corps étranger. Il fit ensuite un mêlange de deux grains de cet extrait avec deux gros de sucre en poudre, & pour observer particuliérement ce qui se passeroit dans le corps, il avala lui-même six grains de ce mêlange qui ne lui firent rien. Le second jour il en prit huit, qui ne lui produisirent aucune sensation, & il en fut de même des dix grains qu'il prit le troisieme jour. Enhardi par le succès de ces essais, il en prit vingt grains : aucune des fonctions animales n'en fut dérangée, mais il transpira un peu plus qu'à l'ordinaire. Il continua ainsi pendant sept jours, & le huitieme il se reposa; il recommença le neuvieme & continua jusqu'au quatorzieme, sans s'appercevoir de rien de nouveau. M. Storck conclut delà, que la poudre de napel excite la transpiration & la sueur, qu'on peut en donner aux malades intérieurement avec sécurité, en l'administrant en petites doses pour commencer; qu'elle convient dans les maladies, dont on peut chasser la matiere ou la cause par les voies de la transpiration & de la sueur : telles que les fievres, les douleurs sciatiques, même pour les glandes enflées & squirrheuses.

Le Docteur Bernhard de Bernitz dit que la plante de napel desséchée ou transplantée des Alpes dans les jardins, perd sa qualité vénéneuse, & qu'elle n'est point un poison dans le Nord comme dans l'Italie, c'est aux Médecins qu'il convient de prononcer si l'usage interne du napel doit être permis ou défendu.

Quant aux remedes propres contre le poison du napel, on commence par donner promptement un émétique, suivi d'une boisson abondante de lait & de beurre bouillis ensemble, l'on finit le traitement par des bols de thériaque ou par un autre antidote, & on y joint les sels volatils de viperes ou de corne de cerf, &c.

NAPHTE. *Voyez* PÉTROLE.

NARCAPHTE, *Narcaphtum*. Nom donné à l'écorce odoriférante & résineuse de l'arbre qui produit l'oliban : les Juifs Orientaux s'en servent dans

leurs parfums; en Europe on l'emploie pour les maladies du poumon. On appelle quelquefois le narcaphte, *tignamé* ou *thymiama. Voyez* OLIBAN.

NARCISSE, *Narcissus latifolius.* Est une plante dont la racine est bulbeuse, noirâtre en dehors, blanche en dedans, visqueuse, amere, & poussant en dessous des fibres comme les autres racines bulbeuses. Il sort de sa racine des feuilles vertes pâles, assez semblables à celles du poireau. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'un pied, creuse, nue, cannelée, portant en sa sommité une grande fleur à une seule feuille évasée en godet, blanche, & entourée de six feuilles pâles & purpurines, d'une odeur fort agréable. A cette fleur succede un fruit oblong, triangulaire, rempli intérieurement de semences arrondies, noires & ameres : la fleur de cette plante est un peu narcotique, & sa racine est agglutinante & vomitive.

On cultive cette plante dans les jardins à cause de la beauté & de la bonne odeur de sa fleur. Il y en a de plusieurs sortes; 1°. le narcisse de Constantinople; 2°. le grand narcisse d'Inde; 3°. le narcisse rouge; 4°. celui qui est jaune; 5°. le narcisse d'Angleterre. Il se trouve aussi dans les bois & les prairies une espece de narcisse jaune qu'on nomme *aiau.* Voyez CAMPANE JAUNE.

On plante les narcisses dans les parterres, en planches, à quatre doigts de distance, à la fin de Janvier : on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre. Les jonquilles & les tubéreuses ne sont que des especes de narcisse. *Voyez* ces mots. En général les narcisses ont les fleurs disposées en épi, en pannicule, ou en ombelle.

NARCISSE D'AUTOMNE. *Voyez* LYS NARCISSE.

NARCISSE DE MER. *Voyez* à la suite du mot SCILLE.

NARD, *Nardus.* On a donné ce nom à différentes plantes d'usage en Médecine, & dont nous ferons mention dans cet article.

Le NARD INDIEN ou SPICA-NARD, *Nardus indica*, est, selon M. Geoffroi (*Mat. Medic.*) une racine chevelue, ou plutôt un assemblage de fibres entortillées, attachées à la tête de la racine, qui ne sont rien autre chose que les filaments nerveux des feuilles fanées, desséchées, ramassées en un petit paquet, de la grosseur & de la longueur du doigt, de couleur brune roussâtre, d'un goût amer, âcre, d'une odeur aromatique, approchante de celle du souchet. Cette partie filamenteuse de la plante qui est en usage, n'est, dit M. Geoffroi, ni un épi, ni une racine, mais c'est la partie inférieure des tiges, qui est d'abord garnie de plusieurs petites feuilles, qui en se fanant & en se desséchant tous les ans, se changent en des filets, n'y ayant que leurs fibres nerveuses qui subsistent.

On a donné au nard le nom d'*épi*, à cause de sa figure; la racine à laquelle il est attaché, est de la grosseur du doigt, fibreuse, brunâtre, solide & cassante. Parmi ces filaments on trouve quelquefois des feuilles encore entieres, blanchâtres & de petites tiges creuses, canelées, &c.

Le nard Indien croît en grande quantité dans la grande Java, & les habitants en font beaucoup d'usage dans leurs cuisines pour assaisonner les

poiſſons & les viandes. On en apportoit autrefois de la Syrie & du Gange, dont la couleur & la longueur des fibres varioient beaucoup.

La plante de ce nard s'appelle *gramen cyperoides aromaticum indicum.* Breyn. On eſtime le ſpicanard alexitere, céphalique, ſtomachique, néphrétique & hyſtérique. Riviere dit qu'il convient, pris en ſubſtance dans du bouillon pour l'hémorrhagie des narines. Bontius dit que dans les Indes, on fait infuſer dans du vinaigre le nard deſſéché, & qu'après y avoir ajouté un peu de ſucre, on fait uſage de ce remede contre les obſtructions du foie & de la rate : il convient encore, ſoit à l'intérieur, ſoit à l'extérieur, pour la morſure des bêtes venimeuſes.

Le Nard celtique, *Nardus celtica*, eſt une racine rampante, chevelue, rouſsâtre, garnie de petites écailles, d'un verd jaunâtre, d'un goût âcre, un peu amer, aromatique, d'une odeur forte & un peu déſagréable. Les petits rameaux de cette plante baſſe, pouſſent par intervalle des fibres un peu chevelues & brunes; à leur partie ſupérieure ils donnent naiſſance à pluſieurs petites têtes qui ſoutiennent de petites feuilles oblongues de couleur jaunâtre. Il s'éleve d'entre ces feuilles une petite tige, haute d'un pied, ayant ſur chaque nœud deux petites feuilles oppoſées; elle porte en ſa ſommité beaucoup de fleurs, qui ont la figure d'une étoile d'un jaune tirant ſur le rouge & qui dans la ſuite deviennent de petites graines oblongues & aigrettées.

Toutes les parties de cette plante ſont aromatiques, & imitent, étant récemment ſéchées, l'odeur de la petite valériane. Cluſius dit que le nard celtique fleurit en Août, preſque ſous les neiges même, ſur le ſommet des Alpes de Styrie; les feuilles paroiſſent enſuite, lorſque les fleurs commencent à tomber. Les habitants le ramaſſent vers le commencement de Septembre, lorſque les feuilles jauniſſent : car alors ſon odeur eſt agréable, au lieu qu'il n'en a point lorſqu'elles ne ſont que de paroître, ou que la plante eſt encore verte. Ce nard a les mêmes propriétés que le précédent; il eſt cependant plus diurétique & plus carminatif.

Le Nard de montagne, *Nardus montana*, eſt une eſpece de valériane, dont la racine eſt oblongue, arrondie, & en forme de navet, de la groſſeur du petit doigt. Sa tête, qui eſt portée ſur une petite tige rougeâtre, eſt garnie de fibres chevelues, brunâtres & un peu dures. Cette racine eſt vivace, d'un goût âcre & aromatique.

Le petit *nardus-indica*, eſt une eſpece de *gramen*. Voyez ci-deſſus.

Le *nard bâtard du Languedoc*, eſt une ſorte de chiendent.

Le *faux nard*, eſt la racine de l'ail ſerpentain des Alpes. *Voyez* Ail.

Le *nard ſauvage*, eſt la racine du cabaret. *Voyez* ce mot.

Le *nard commun*, eſt l'aſpic ou lavande mâle. *Voyez* Lavande.

NARHWAL ou LICORNE. *Voyez* à l'article Baleine.

NARI-NARI. Eſpece de raie du Breſil; les Hollandois l'appellent *piilſert :* ce poiſſon eſt charnu; il a le corps & les nageoires triangulaires; ſa tête eſt groſſe & ramaſſée, au milieu il y a une eſpece de foſſe : au lieu de

dents, il a dans la bouche des os qui ſont compoſés de pluſieurs oſſelets : ſes yeux ſont petits; le deſſus du corps eſt rouge bleuâtre, tiqueté de blanc; le ventre eſt aſſez blanc, & ſa peau unie. Proche de ſa queue, ſont deux crochets longs de trois doigts, & faits comme les hameçons d'un Pêcheur : ſa chair eſt fort délicate.

NASICORNE. Nom donné au rhinocéros inſecte, dont il eſt parlé à l'article *ſcarabée monocéros*. Voyez ce mot.

NASITOR. *Voyez* Cresson alénois.

NATICE, *Natica*. Nom que M. Adanſon donne, d'après les Anciens, à un genre de coquillage operculé aſſez ſemblable à la nérite, & qui, ſelon M. d'Argenville, eſt un limaçon à bouche demi-ronde, qui n'a point de gencives, ni de dents, ſeul caractere qui le diſtingue de la *nérite*. Voyez ce mot.

NATRON, *Natrum*. Eſt un ſel alkali terreux, appellé quelquefois *ſoude blanche d'Egypte* ou *alkali terreſtre Oriental*. Il eſt en partie fixe, & toujours mêlé avec des corps terreſtres. Quelquefois il contient du ſel marin, ou un ſel alkali volatil, de maniere cependant que l'alkali fixe y domine. Le natron fond aiſément à l'humidité de l'air, réſous en liqueur, fait effervescence avec tous les acides : il ſe diſſout dans quatre fois ſon poids d'eau chaude. Cette eſpece de ſel minéral, dont on ſe ſervoit autrefois en France pour faire du ſavon & du verre, ſe trouve en Egypte & en Syrie. On peut même le regarder comme le *nitre des Anciens*, lequel fermentoit avec des liqueurs acides, & ils s'en ſervoient comme d'un ſel lixiviel pour laver leurs habits, & pour mettre dans leurs bains purificatoires. (Jérémie, chap. 2, verſ. 22). Ils le mêloient avec du ſable pour en faire du verre. (Tacit. liv. 5). Salomon fait entendre cette efferveſcence du nitre d'Egypte avec le vinaigre, lorſqu'il dit dans les proverbes (chap. 25, verſ. 20) *celui qui chante des airs à un cœur affligé, fait comme ſi l'on mêloit du nitre avec du vinaigre*. Or, il n'y a que le natron qui poſſede cette propriété. Aujourd'hui nous voyons rarement ce ſel dans le commerce, ayant été prohibé ſous le miniſtere du Grand Colbert. On lui ſubſtitue le ſel de verre ou l'anatron factice.

Nous avons donné dans notre Minéralogie un détail aſſez circonſtancié de la préparation & de l'uſage de ce ſel en Egypte. C'eſt dans l'hiver que ce ſel ſuinte naturellement de la terre : on le ramaſſe dans l'état de liqueur dans deux grands lacs, dont l'un eſt ſitué près de Memphis, & l'autre aux environs d'Alexandrie. Les vents qui regnent dans ces contrées ne tardent pas d'en faire évaporer la ſurabondance d'eau, & lorſque l'air eſt aſſez diminué pour que le ſel commence à cryſtalliſer, on le retire avec des pelles faites en écumoir, puis après l'avoir égoutté, on le tranſporte dans de grands magaſins à Terrane & à Damanchou. Les Payſans ſont contraints par corvée d'en voiturer quarante-cinq mille quintaux, partie en bateau ſur le Nil, & l'autre partie ſur des chameaux : mais cette obligation forcée leur tient lieu de la taille qu'ils devroient pour leurs terres enſemencées.

Les Arabes emploient ce ſel pour blanchir leur cuivre & le linge ; les Egyptiens s'en ſervent au lieu de ſoude dans leur ſavon & leur verre ; les Boulangers d'Alexandrie en mettent dans leur ſorgo ; les Tanneurs du pays en préparent leurs cuirs ; les Bouchers, &c. s'en ſervent auſſi pour attendrir ou conſerver les viandes, &c. *Voyez* notre *Minéral. Vol. I, pag. 319* & *320*. Le ſel alkali qui ſe trouve dans quelques eaux thermales & minérales, a beaucoup de rapport avec le natron : l'on donne auſſi au ſel d'Ebshom le nom de *natron d'Angleterre*. Voyez SEL D'EBSHOM.

NATURALISTE. Eſt un Phyſicien qui conſidere l'aſſemblage & l'état des choſes créées dans la Nature. Il y en a peu qui s'occupent également de toutes les parties de cette ſcience ; l'un étudie les foſſiles & les minéraux, l'autre tâche de connoître méthodiquement les individus du regne végétal, ſouvent il ſe borne à la culture des plantes : d'autres ne trouvent d'agrément que dans les curieuſes recherches & obſervations du regne animal, ou même d'une de ſes parties : quelques-uns étendant la ſphere de leur génie, n'étudient point ce qui les environne immédiatement ; leurs yeux armés du téleſcope, conſiderent & obſervent ce qui ſe paſſe dans l'immenſité des cieux ; d'autres enfin, ſe reſtreignent à l'obſervation météorologique. Ainſi le Minéralogiſte, le Botaniſte, le Zoologiſte, l'Aſtronome, &c. ſont les Démonſtrateurs ou Interpretes des ouvrages & des opérations de la Nature. *Voyez* les articles CIEL & PLANETTE, ANIMAL, PLANTE, MINÉRAL & HISTOIRE NATURELLE.

NAUCORE ou MOUCHE SCORPION. *Voyez* SCORPION AQUATIQUE.

NAVET, *Napus*. Le navet eſt la racine d'une plante qui porte le même nom, & que l'on cultive dans les champs & dans les jardins. Il y a des navets que l'on cultive pour la table, & d'autres pour la nourriture des beſtiaux ; nous parlerons d'abord des premiers.

La racine du navet eſt de forme, de groſſeur & de couleur différentes, ſuivant l'eſpece ; elle eſt charnue & douce, exhalant une petite odeur aſſez agréable. Sa feuille eſt un peu allongée, découpée profondément, rude & velue, d'un gros verd. Sa tige, qui s'éleve de deux ou trois pieds, eſt branchue, liſſe, plus ou moins groſſe, ſuivant l'eſpece. Les fleurs naiſſent en abondance aux extrémités de ſes rameaux. Ces fleurs ſont de couleur jaune, quelquefois blanches, à quatre feuilles diſpoſées en croix. Aux fleurs ſuccedent des ſiliques, qui contiennent des ſemences rondes & brunes.

Il y a pluſieurs eſpeces de navets, mais dont quelques-uns ne ſe plaiſent que dans certains terreins ; tels ſont les navets de Freneuſe, de Saulieu en Bourgogne, de Saint-Jôme, du Gâtinois, qui dégénerent notablement quand on veut les élever ailleurs. C'eſt de toutes les plantes, celle qui s'accoutume le moins au changement de terrein, & qui vient le mieux dans les terres arides & caillouteuſes, où toutes les autres ne font que languir.

Les ſix eſpeces, dont la culture réuſſit le mieux dans nos climats, ſont le petit navet de Berlin, qui eſt fort menu, plus rond que long, & blanc; c'eſt le plus petit & le meilleur : le navet de Vaugirard, qui eſt de médiocre groſſeur, un peu allongée, tirant ſur le gris du côté de la tête, d'un bon goût, tendre; il eſt fort commun à Paris & fort eſtimé : le navet commun, tant le rond que le long, qui eſt celui qu'on cultive le plus communément à Aubervilliers : le navet gris, ainſi nommé de ſa couleur, & dont la forme eſt allongée : le navet de Meaux, qui rend le plus de profit par ſa groſſeur & par ſa longueur, qui eſt communément de huit à dix pouces; cette eſpece, élevée aux environs de Meaux, eſt meilleure que la même élevée aux environs de Paris.

Toutes ces eſpeces ſe cultivent de la même maniere, & réuſſiſſent mieux en général dans les terres légeres, que dans toutes les autres. On ſeme les navets en deux tems, au mois de Mars & au mois d'Août; & ils viennent ordinairement mieux dans cette derniere ſaiſon. Il faut que la terre ait été bien labourée, qu'elle ne ſoit ni trop ſeche ni trop trempée, & avoir attention de ſemer très clair. Quand la graine eſt levée, on éclaircit le plan, de maniere qu'il reſte environ ſix pouces de diſtance d'un pied à l'autre, & on ſarcle toutes les mauvaiſes herbes. Les navets ſont ordinairement bons au bout de deux mois, & il faut les arracher alors, de crainte qu'ils ne ſe cordent, ou que les vers ou les mulots ne les attaquent. Ceux du printems ſervent pour l'été; & ceux du mois d'Août paſſent l'hiver, étant mis dans le ſable après qu'on leur a tordu la fanne, ou entaſſés en pleine terre dans un trou qu'on couvre de chaume; il faut que ce trou ſoit pratiqué de façon que l'eau des pluies ait un écoulement, & que les pleurs de la terre ne puiſſent pas l'inonder.

On peut auſſi ſemer les navets dès le mois de Février, ſur une couche chargée de huit à neuf pouces de terreau, & dont la chaleur ſoit preſque amortie : on en jouit par ce moyen dès le commencement de Mai.

Pour ſe procurer la graine de toutes ces eſpeces, on choiſit les plus belles racines, qu'on remet en terre au mois de Mars, à un pied de diſtance les unes des autres. Au mois d'Août on les arrache, & au bout de quelques jours on bat la graine. Elle ne ſe conſerve bonne que pendant deux ans.

Le navet a pour principal ennemi la *Liſette*, qui dévore les jeunes feuilles & fait périr la plante, ſur-tout dans les années ſeches. On n'y connoît point de remede, ſi ce n'eſt de donner une nouvelle façon à la terre, & de ſemer de nouveau, lorſqu'un plant de navets a été ainſi ravagé. On a auſſi remarqué qu'en ſemant après la mi-Août, le plant eſt ordinairement beaucoup moins fatigué de ces inſectes, parcequ'ils commencent alors à ſe retirer.

Le navet eſt un légume aſſez ſain, quoiqu'un peu venteux : on le met dans les ſoupes, on le mange à la ſauce blanche & à la moutarde; on le frit en pâte, & il ſe marie bien avec la plupart des viandes, ſingulierement avec le mouton & le canard. On tire par expreſſion, de la graine du

navet, une huile qui ſert à brûler, & qu'on mêle avec celle de la navette.

Le navet a de grandes propriétés dans la Médecine; ſa décoction eſt d'un uſage très familier dans les bouillons propres pour la poitrine : mêlée avec le ſucre, elle forme un ſirop très eſtimé pour appaiſer la toux invétérée, & pour l'aſthme. La ſemence de navet eſt inciſive & apéritive.

Les navets que l'on cultive pour la nourriture du bétail, ſe réduiſent à trois eſpeces. L'une eſt le navet à grande racine, que l'on cultive pour le ſervice de la table, mais qu'on donne auſſi au bétail, quand on ſe trouve en avoir une aſſez grande quantité. L'autre eſpece eſt la turnip des Anglois, ou la rabioule du Limouſin, du Poitou, de la Bretagne : l'eſpece la plus eſtimée en Angleterre, eſt la turnip rouge d'Ecoſſe. Enfin, la troiſieme eſt la rave du Limouſin.

La rabioule ou la turnip (*turneps*) que les Anglois cultivent pour leurs beſtiaux, a la racine beaucoup plus large que haute. Cette groſſe racine, qui eſt preſque hors du terrein, jette, dans l'intérieur de la terre, un filet gros comme le doigt, qui ſert à lui fournir de la nourriture. Ces navets deviennent ſi gros, qu'on en voit qui ont juſqu'à neuf pouces de diametre. Ces racines ſe plaiſent dans des terres légeres & bien amandées. On les ſeme ordinairement dans le courant du mois de Juin; on les arrache au mois d'Octobre, & on les garde pour l'hiver, où la diſette d'herbe oblige de mettre les beſtiaux au ſec.

NAVET DU DIABLE. *Voyez* à l'article BRYONE.

NAVETTE ou NAVET SAUVAGE, *Napus ſylveſtris.* Cette plante ne differe du navet commun & cultivé, que par ſa racine, qui eſt beaucoup plus petite, d'un goût âcre, & qui ſent le ſauvageon. Sa fleur eſt jaune, & quelquefois blanchâtre. Ses feuilles ſont plus découpées. La navette croît naturellement entre les bleds, ſur les levées & les bords des foſſés : elle fleurit en Avril & en Mai, & produit beaucoup de graine.

Toute la plante eſt beaucoup plus alexitere que la précédente, ſur-tout la ſemence. Tout le monde ſait que les Oiſeliers en nourriſſent dans des cages, bien des eſpeces de petits oiſeaux, comme ſerins, chardonnerets, linotes, pinçons, &c. C'eſt de cette même graine, qu'on tire par expreſſion une huile appellée *rabette* ou *navette*, dont on ſe ſert pour brûler à la lampe, & que les Ouvriers en laine emploient auſſi dans leurs ouvrages. La grande conſommation que l'on fait de cette huile, a engagé depuis quelques années, divers particuliers à cultiver cette plante, ſur-tout aux environs de Rouen, dans le pays de Caux & dans la Picardie. On ſeme la navette depuis le commencement d'Avril juſqu'en Juillet, & en plein champ. Il lui faut des terres fortes & bien labourées, & que l'on herſe après la ſemaille. On connoît que la ſemence eſt mûre, quand la coſſe eſt devenue blanche.

NAVETTE DE TISSERAND. On donne ce nom à un coquillage uni-

valve du genre des porcelaines. La navette eſt rare, & reſſemble à un petit œuf dont les deux bouts ſeroient allongés & pointus.

NAUTILLE ou VAISSEAU, ou VOILIER, *Nautilus*. Eſt un genre de coquillage univalve, rond ou oblong comme une gondole, avec une circonvolution ſpirale apparente, tournée ſur elle-même, qui finit en ſe perdant au centre; & qui, dans une autre eſpece, ſe ſépare en pluſieurs articulations ou compartiments.

Quand on diviſe longitudinalement la coquille de ce nautile en deux, on voit dans l'intérieur le tuyau ou ſiphon qui communique d'une concamération à l'autre; on y compte ſouvent quarante cellules ou compartiments, dont la grandeur diminue à meſure qu'ils approchent du centre. C'eſt par ce petit tuyau ou ſiphon, que l'animal paſſe ſa queue qu'il attache à ſa coquille; auſſi ne la quitte-t-il jamais. Ce ſiphon lui-même eſt compoſé d'articulations, enſorte qu'il paroît être produit à différentes repriſes comme la coquille même, dont l'animal bâtit les cloiſons à meſure qu'il augmente de volume. Ces concamérations ſont ſimples, unies, courbées, & non découpées ou à ſutures comme dans la corne d'ammon, qui paroît extérieurement herboriſée, uniquement par cette diſpoſition de pieces de rapport.

La coquille du nautile eſt épaiſſe & ſans oreilles : on appelle celle qui eſt mince, *nautile papiracée*. Celle-ci eſt à oreilles & ſans oreilles, cannelée d'un ſeul vuide, ſans articulations ou concamérations, & l'animal qui y demeure, ne tient point à ſa coquille comme dans l'eſpece précédente.

On a donné le nom de *nautile* à cette coquille, parcequ'on a prétendu que c'eſt du poiſſon qui l'habite, que les hommes ont appris à naviger. Au moins la forme de cette coquille approche de celle d'un vaiſſeau, & le poiſſon ſemble ſe conduire ſur la mer, comme un Pilote conduiroit un navire. Quand le nautile veut nager, il éleve deux de ſes bras en haut, & étend la membrane mince & légere qui ſe trouve entre ſes deux bras, comme une voile; il ſe ſert des deux autres appendices, qu'il allonge & plonge dans la mer, & qui lui tiennent lieu d'avirons; ſa queue lui tient lieu de gouvernail. Il ne prend d'eau dans ſa coquille, que ce qu'il lui en faut pour leſter ce petit navire, & pour marcher avec autant de vîteſſe que de ſûreté; mais à l'approche d'un ennemi ou dans les tempêtes, il retire ſa voile & ſes avirons, & remplit ſa coquille d'eau pour couler plus aiſément à fond. Il retourne ſa barque ſens deſſus deſſous, lorſqu'il s'éleve du fond de la mer; mais dès qu'il a atteint la ſuperficie de l'eau, il tourne adroitement ſon petit vaiſſeau, dont il vuide l'eau; & épanouiſſant ſes barbes, il ſe met à voguer. C'eſt un navigateur perpétuel, qui eſt tout à la fois le pilote & le vaiſſeau.

Les amateurs de coquilles diſtinguent le nautile papiracée, *nautilus polyposus*, le même qui eſt à oreilles; & le nautile qui eſt à cloiſons & ombiliqué, *nautilus craſſus indicus*.

L'animal

L'animal qui habite cette coquille est une espece de polype à huit pieds : quand il se retire, il n'emplit pas tout-à-fait sa coquille. Le derriere de son corps est creux & couvert de porreaux ; le dessus est plat, cartilagineux & ridé, tirant sur la couleur sombre, avec de certaines taches noires. On voit, dit M. d'Argenville, à la partie de devant, une multitude de petits pieds, posés l'un sur l'autre, avec plusieurs lambeaux couvrant la bouche des deux côtés. Ces lambeaux ressemblent à la main d'un enfant, & se divisent en vingt doigts très petits. Ils servent à l'animal pour s'allonger, se retirer, saisir sa proie & la porter à sa bouche. Cet animal n'ayant point de couverture à l'entrée de sa coquille, ni de défense, est en prise aux crabes, aux araignées & aux scorpions de mer. On fait peu d'usage dans les tables de ce testacée, parceque sa chair est fort dure ; mais l'écaille, dans l'espece qui est épaisse & nacrée en dedans, sert à faire des vaisseaux à boire, qu'on grave en dehors : les Sauvages en font des cuillers, qu'ils nomment *papeda ;* on en tire aussi une sorte de burgaudine.

Les plus beaux nautiles se pêchent dans l'Inde. Celui qui est papiracé se trouve dans plusieurs lieux de la Méditerranée ; son écaille est d'un blanc de lait, quelquefois tirant sur le jaune, & enfumé par la carene.

NAUTILITE. On appelle ainsi le nautile qui est devenu fossile ou pétrifié. On rencontre plus communément celui qui est chambré, que le papiracé.

NECIDALE, *Necydalis.* Petit insecte noirâtre à étuis & à antennes filiformes, qui ressemble assez à nos cicindeles, mais qui en differe par le nombre des articles de ses tarses, & par la forme de ses étuis qui sont beaucoup plus courts que son corps : les aîles débordent les élytres & recouvrent tout son ventre. Ses yeux sont gros & saillants ; le corselet a un rebord. On donne aussi le nom de *necidale* à la *nymphe* des insectes.

NECTAR, se dit d'un suc végétal, dont l'odeur & la saveur sont exquises, mais dont la vertu est nourrissante, & même enivrante. On trouve beaucoup de ce suc mielleux dans les *nectaires* (*glandes des fleurs*) de certains végétaux. *Voyez* à l'article PLANTE.

NEFLIER, *Mespilus.* Il y a plusieurs sortes d'arbrisseaux, compris sous ce nom générique ; tels sont les *azeroliers*, les *aube-épins*, le *buisson ardent*, les *amelanchiers*, l'*alchminier.*

Le NEFLIER, *Mespilus vulgaris*, est un arbrisseau, ou un arbre de médiocre grandeur, dont le tronc est ordinairement tortu : les branches sont difficiles à rompre ; les feuilles assez semblables à celles du cerisier, lanugineuses & blanches en dessous ; ses fleurs sont en rose, blanches ou rouges ; le fruit est comme une petite pomme sauvage, presque rond, rougeâtre lorsqu'il est mûr, charnu, terminé par une espece de couronne comme un ombilic. Ce fruit a une saveur âpre ; mais en mûrissant il acquiert une saveur douce, vineuse, fort agréable, de sorte qu'il peut servir à garnir les desserts sur les tables : il contient quatre ou cinq osselets pierreux, très durs.

Il y a une espece de nefflier, dont le fruit est sans noyau. Comme les neffles commencent d'abord à mollir par le cœur, il arrive souvent que cette partie est pourrie avant que le dessus soit en état d'être mangé. Pour prévenir cet inconvénient, avant que les neffles mollissent, on les secoue dans un van pour meurtrir le dessus, qui alors amollit aussi promptement que le dedans. Pour que le fruit du nefflier soit bon, il faut qu'il ait été greffé : on l'ente sur le poirier sauvage, ou sur l'épine blanche.

Le nefflier épineux est l'arbrisseau connu sous le nom de *piracantha* ou *buisson ardent*.

L'Azerolier ou Pomette, *Azarolus*. Les feuilles de cet arbrisseau sont ressemblantes à celles de l'aube-épin, mais plus grandes ; ses fleurs sont en grappe, de couleur herbeuse, en rose ; le fruit est rond, plus petit que la neffle, avec une couronne formée par les pointes du calice : il est d'abord vert ; mais en mûrissant, il devient rouge, aigrelet, & fort agréable au goût : il contient trois osselets. On le cultive en Italie & en Languedoc, où il se nomme *pommette*. Les azeroles blanches ne sont pas si bonnes : en Provence on en fait des confitures. Les azeroliers font un fort joli effet dans le mois de Mai, lorsqu'ils sont en fleurs. Cet arbrisseau mis dans les remises, attire le gibier par ses fruits : il n'a pas tant d'épines que l'aube-épine ; il croît plus vîte & devient plus grand. L'azerolier de Virginie mérite d'être cultivé à cause du brillant de ses feuilles & de l'éclat de son fruit.

L'Aube-épine ou Épine blanche, *Oxiacantha*, est un arbrisseau médiocrement gros, rameux, armé d'épines fortes & piquantes, plus dures encore que le bois : ce bois est couvert d'une écorce rougeâtre ou brune cendrée, suivant l'âge ; ses branches fermes & piquantes sont très propres à présenter toutes sortes de figures sous la taille du Jardinier. Ses fleurs, qui sont très odorantes, sont en rose, ramassées en bouquet : ses fruits sont un peu plus gros que les baies de mirthe, ronds, rouges dans leur maturité, ayant un ombilic noir, remplis d'une pulpe molle, glutineuse, douceâtre ; il croît par-tout dans les haies. Cet arbrisseau est très agréable dans le mois de Mai, sur-tout l'aube-épine à fleurs doubles. Il ne paroît point vraisemblable que l'odeur de cette fleur soit capable de gâter la marée, comme quelques-uns le disent. Le fruit de cet arbrisseau reste attaché aux branches bien avant dans l'hiver, & sert de nourriture aux oiseaux, sur-tout aux grives & aux merles. Son bois excelle pour la dureté & l'égalité ; il va immédiatement après le buis, & l'on en fait grand cas pour les ouvrages du tour.

Le Buisson ardent ou Arbre de Moïse, *Pyracantha*, est un arbrisseau épineux, dont les feuilles ressemblent en quelque façon à celles du poirier sauvage ; ses fleurs sont disposées en rose, de couleur jaune rougeâtre ; ses fruits ressemblent à ceux de l'aube-épine, mais ils sont d'un beau rouge écarlate : lorsqu'ils sont en grande quantité, ils font paroître l'arbrisseau comme en feu. Le buisson ardent croît naturellement en Pro-

vence & en Italie ; ses feuilles sont toujours vertes, & ses fruits ne quittent point durant tout l'hiver. On a prétendu que cet arbrisseau étoit le buisson où Dieu apparut à Moïse, & lui ordonna de défaire ses souliers, parcequ'il étoit en Terre-Sainte ; & que c'est à raison de cette prérogative que son fruit reste perpétuellement attaché à l'arbre.

L'Amelanchier, *Diospyros*, est un arbrisseau qui a beaucoup de rapport avec les précédents : ses fleurs sont blanches ; ses feuilles ressemblent à celles du poirier, & sont lanugineuses en dessous.

L'*amelanchier velu* ou *cotonaster*, est un très joli arbuste.

Toutes les especes de neffliers dont je viens de parler, ont, ainsi que le nefflier lui-même, deux stipules (ce sont deux especes de petites feuilles) aux pédicules de leurs feuilles. Le cotonaster & le piracantha ont pour stipules deux petits filets.

Toutes ces especes de neffliers s'accommodent assez bien de toutes sortes de terreins. La graine de nefflier ne leve souvent qu'à la seconde année. C'est une excellente pratique, que de répandre beaucoup de fruits d'aube-épine, d'azeroliers & de buissons ardents dans les semis des bois ; car ces arbrisseaux, qui ne font aucun tort au chêne ni au châtaigner, couvrent la terre, font périr les herbes, & le grand bois y croît mieux.

Toutes les especes de neffliers sont longues à croître ; leur bois est dur : ils sont très propres pour greffer des poiriers qui restent nains, & qui donnent du fruit plutôt que s'ils étoient greffés sur des poiriers sauvageons.

Tous les fruits de ces arbrisseaux passent pour astringents.

NEGA. *Voyez* Cerisier.

NEGRE. Nom qu'on donne à une variété d'hommes de l'Afrique, qui sont tout noirs. La femme s'appelle *Négresse*, & son enfant *Négrillon* ou *Négrite*. Nous avons donné, à la suite du mot Homme, la description des différentes races noires. En général, cette espece d'hommes est plus vicieuse que celles des autres parties du Monde. La perfidie, la cruauté, l'impudence, l'irréligion, la malpropreté & l'intempérance, semblent avoir étouffé chez eux tous les principes de la Loi naturelle & les remords de la conscience ; les sentiments de compassion leur sont inconnus, exemple terrible de la corruption de l'homme laissé à lui-même.

L'on peut regarder les races des Negres comme des nations barbares & dégénérées ou avilies. Leurs usages sont si extravagants & si déraisonnables, que leur conduite jointe à leur couleur, a fait douter pendant longtemt, s'ils étoient véritablement des hommes issus du premier homme comme nous, tant leur férocité & leur animalité les faisoient ressembler aux bêtes les plus sauvages. On a vu de ces peuples se nourrir de leurs freres, & dévorer leurs propres enfants. Presque tous les Noirs ne regardent leurs femmes, notamment celles de Loanga, que comme de viles esclaves créées uniquement pour les amuser, les servir & leur obéir : elles n'osent les regarder & leur parler qu'à genoux. Seroit-il vrai qu'un état si pénible & si humiliant ne les afflige point ? On trouve cependant des

Negres aſſez attachés à leurs femmes, ou très amoureux de leurs maîtreſſes. Mais par quelle ſingularité les Négreſſes qui ſont très fécondes en Afrique, ne multiplient-elles pas autant dans l'Amérique ? Le Gouvernement a intérêt de découvrir la cauſe d'une pareille ſtérilité, diſons plutôt d'un avortement; car l'amertume de leur ſort les porte à ſe délivrer d'un fardeau qui fait la joie des autres meres. Un peu plus d'humanité de la part des *Blancs*, préviendroit bien des maux. Je frémis d'horreur en apprenant qu'on fait des parties de plaiſirs dans nos Iſles, pour aller à la chaſſe des *Negres marons*, comme nous faiſons les loups & les ſangliers en Europe; & que la chaſſe eſt bonne, quand on en a tué un grand nombre : ſouvent encore les barbares & impitoyables maîtres de ces hommes noirs poignardent inhumainement les malades mutilés ou trop vieux, dans la crainte que les frais n'abſorbent le prix de la vente de ces eſclaves. Comment certains habitants de l'Amérique, policés & élevés en Europe, peuvent-ils, malgré le cri de l'humanité, ne donner que peu ou point de nourriture à leurs eſclaves Negres ? Ces hommes infortunés ſacrifient leur vie & leurs travaux aux beſoins de leurs maîtres, & ſouvent à ſatisfaire leur luxe & leurs paſſions frivoles, ſans attirer ſur eux la même pitié qu'on a pour les bêtes de ſomme que l'on fait travailler.

Les Turcs, qui paſſent pour moins barbares, ſemblent imiter le commerce infâme des Negres, en vendant des *Blancs* de l'un & l'autre ſexe, achetés exprès dans la Georgie, dans la Mingrelie, dans la Circaſſie, & dans divers lieux voiſins de la mer noire. Ce marché qui ſe tient à Conſtantinople, s'appelle *Jaſſir-Barat ;* c'eſt un endroit fermé de murailles & planté de grands arbres. Là on commence par prier pour le Sultan : les jeunes filles ſont nues ſous une couverture qui les enveloppe; un Crieur en publie le prix. L'acheteur viſite la marchandiſe; ſi elle lui convient, il la paie & l'emmene. Qu'il nous ſoit permis ici de faire encore une réflexion qui eſt un cri de douleur & de pitié ſur les égarements & les préjugés qui ſubjuguent quelquefois des Nations entieres, & qui bleſſent leur ſenſibilité au point de leur laiſſer voir de ſang froid les uſages les plus barbares (nous parlons des Eunuques) : l'humanité, la raiſon, la religion, ſont également outragées par les voix factices, qu'on fait payer ſi cher aux malheureux à qui on les donne. Qui ne gémit en voyant des peres cruels immoler eux-mêmes leurs fils, leur poſtérité, & peut-être des Citoyens qui auroient été quelque jour la gloire & l'appui de leur patrie ? *Voyez* l'article EUNUQUE à la ſuite du mot HOMME.

La couleur des Noirs ou des Negres a fait enfanter nombre de ſyſtêmes : on a beaucoup diſputé, ſans que perſonne ait pu donner encore des raiſons ſatisfaiſantes, ſur le principe de cette couleur ſi contradictoire avec la nôtre, & ſi conſtante à ſe perpétuer dans ces races, lorſqu'elles ne s'expatrient pas. On prétend avec beaucoup de vraiſemblance, que l'action du ſoleil eſt la cauſe primitive & principale de la couleur des hommes noirs. Les Peuples du Nord ſont les plus blancs; & inſenſiblement à meſure que

les terres sont plus près de la ligne équinoxiale, & qu'elles reçoivent les rayons du soleil plus perpendiculairement, la couleur des hommes prend une nuance de noir; & si ces mêmes hommes, noircis par l'action du soleil, vont habiter le Nord, ils blanchissent peu-à-peu, du moins leur postérité, & perdent leur couleur brûlée. Jusqu'ici la couleur des Negres ne paroît que locale, & leurs cheveux courts & frisés ressemblent à une fine laine. Ne pourroit-on pas dire aussi que la variété de la couleur des Negres dont la peau est toujours nue, n'est due qu'à la différente température de leurs brûlants climats? Leurs aliments & les exhalaisons de leur sol, peuvent aussi concourir à produire un tel phénomene. Dans un Européen ou un Blanc, la lymphe est blanche, excepté quand elle est mêlée de bile; car elle donne à la peau un teint jaune. Mais dans un Negre, selon quelques-uns, où la lymphe & la bile sont noires, le teint de cet individu doit être de la même couleur; cependant d'habiles Anatomistes soutiennent que le sang des Negres, leur lymphe, leur chyle, & les autres humeurs, même leurs yeux, leurs dents, leurs os, &c. n'ont pas une couleur différente des nôtres. Il est donc incontestable que la race des hommes blancs & la race des hommes noirs ne sont pas deux especes différentes, puisque le fruit de leurs alliances conserve la vertu reproductrice, à la couleur près.

Les Négrillons nouveaux nés, ressemblent en tout aux Blancs, à l'exception d'un filet noir qui borde l'extrémité des ongles, & d'une petite tache noire au bout du scrotum ou au bout du gland. Ces marques sont un signe certain que l'enfant sera noir; & les peres Negres qui suspectent la fidélité de leurs femmes, n'ont pas besoin d'autres preuves pour abandonner leurs enfants comme ne leur appartenant pas, dès qu'ils naissent sans cette marque noire. Cette tache est grise chez les Indiens, & d'un rouge pâle chez les Mulâtres. Le corps des Négrillons est blanc les huit premiers jours: leur peau commence par brunir, & devient enfin noire. Quelques Anatomistes modernes & très célebres, en cherchant la cause de cette noirceur, ont trouvé que le tissu de la *membrane réticulaire* de la peau des Negres, étoit effectivement noir comme de l'encre, & que c'étoit cette couleur muqueuse qui paroissoit au travers de l'épiderme blanchâtre qui est fort déliée & transparente. *Voyez Mém. de l'Acad. des Scienc. Part. 30, art. 13, ann. 1702.* Voyez aussi le *Traité de la couleur de la peau humaine*, par M. LE CAT, où il dit que c'est dans le systême nerveux & dans ses appartenances, qu'il faut chercher la fabrique des couleurs qui teignent la peau des animaux, & en particulier de l'éthiops animal, qui donne la couleur au Negre. Ajoutons à cela que la substance médullaire de leur cerveau est communément bleuâtre. Plusieurs Auteurs rapportent quantité d'autres faits aussi singuliers, où il s'agit de différents hommes nés blancs en Europe, & devenus noirs en Europe. De nos jours une pareille métamorphose de blanc en noir, & de noir en blanc, se renouvelle annuellement dans la personne d'une Dame fort aimable, d'un beau teint & d'une

peau fort blanche : dès qu'elle est enceinte, elle commence à brunir ; & vers la fin de sa grossesse, elle devient une véritable Négresse. Après ses couches, la couleur noire disparoît peu-à-peu, sa premiere blancheur lui revient, & son fruit n'a aucune teinte de noir. L'on compte aussi des Negres nés en Guinée, & devenus également blancs en Afrique. On a reçu tout récemment de Surinam, la relation d'un Negre d'Angola parfaitement blanc à la tête & aux cheveux, quoiqu'il fût né d'un pere & d'une mere des plus noirs. Ses yeux sont toujours tremblotants, & ne distinguent bien les objets que dans l'obscurité.

Table des mélanges pour devenir blanc ou noir.

1°. Un Blanc avec une Négresse, ou un Negre avec une Blanche, produisent un *mulâtre*, moitié blanc & moitié noir.

2°. Un Blanc avec un Mulâtre, ou un Negre avec une Mulâtre, produisent un *Quarteron*, trois quarts blanc & un quart noir, ou trois quarts noir & un quart blanc.

3°. Un Blanc avec une Quarterone, ou un Negre avec une Quarterone, produisent un *Ochavon*, sept huitiemes blanc & un huitieme noir, ou sept huitiemes noir & un huitieme blanc.

4°. Un Blanc avec une Ochavone, ou un Noir avec une Ochavone, produisent l'un tout *blanc*, l'autre tout *noir*.

L'on sent bien que les mélanges d'un Mulâtre avec une Quarterone ou avec une Ochavone, produiront d'autres couleurs qui approcheront du blanc ou du noir, en proportion de la progression ci-dessus établie.

C'est sur les côtes occidentales de l'Afrique à Angola, que les Negres vendent aux Européens, non-seulement les esclaves Negres qu'ils ont pris en tems de guerre, mais encore leurs propres enfants. Souvent une mere Négresse livre sa fille à un étranger pour une somme de *cauris*, qui sert de monnoie en ce pays, & dont elle se fait des bracelets ou des colliers propres à relever la noirceur de son teint ; souvent des garçons, aussi dénaturés que la Négresse, tâchent de surprendre & de garoter leur pere pour le vendre également au marché, soit pour quelques serpes, soit pour quelques bouteilles d'eau-de-vie. Le spectacle d'un tel marché fait frémir la Nature ; & si quelques Africains, brigands & idolâtres, ont assez de cruauté pour faire un commerce d'hommes, comment des Chrétiens de l'Europe peuvent-ils regarder cette contrée comme le terme de leur voyage, & être empressés à se trouver à l'enchere de cette abominable vente ? Cet usage, dit-on, ne choque point aujourd'hui, parceque les préjugés de la naissance & de l'éducation, & le besoin d'hommes pour cultiver nos Colonies, nous accoutument à ce négoce inconnu à nos peres. Quel affreux systême ! Nous conviendrons cependant que les François, dont l'inclination est naturellement compâtissante, se refusent à de certaines perquisitions

qui choquent la bienſéance & font ſouffrir l'humanité. Lorſqu'il s'agit d'examiner un Negre eſclave, ils s'aſſurent particulierement de ſon âge, de ſon tempérament & de ſon caractere. Les Portugais, les Anglois, les Hollandois tiennent à cet égard une conduite moins timide, & qui les rend moins dupes dans leur achat; ils viſitent toutes les parties du corps des Noirs, & n'oublient aucune attitude dont ils ſont ſuſceptibles; ils les remuent avec violence, pour découvrir ſi l'intérieur répond à ce qui paroît; ils les font courir, crier, ſauter, &c. ils ne dédaignent pas de leur lécher la peau, pour découvrir par le goût de la ſueur, s'ils n'ont point contracté certaines maladies (car les Negres ne ſe plaignent jamais), & ſi le poil du menton n'eſt pas d'une force à indiquer un âge plus avancé que la déclaration qu'on leur en a faite. Ces eſclaves ne ſont pas toujours enchaînés; on ſe contente de leur paſſer au bras une eſpece de menote, à laquelle une piece de bois eſt attachée : c'eſt la marque de leur eſclavage.

NEGRE, eſt une ſorte de poiſſon de l'Amérique, qui eſt tout noir, & qui a la figure d'une tanche.

Selon quelques Auteurs, il y a des poiſſons Negres, dont la chair eſt d'un très bon goût & fort nourriſſante, ſur-tout en Amérique; & d'autres qui peſent juſqu'à cent vingt livres, & qui ſont tellement venimeux, qu'ils donnent tout-à-coup la mort à ceux qui en mangent.

NEGUNDO, eſt un arbre des Indes, & particulierement du Malabar : on en diſtingue deux eſpeces : l'une eſt appellée *mâle*, & l'autre *femelle*. Le mâle eſt grand comme un amandier : ſes feuilles reſſemblent à celles du ſureau; elles ſont dentelées, lanugineuſes & velues comme celles de la ſauge. La femelle eſt appellée par les Portugais, *norchila ;* par les Canarins, *niergundi* ; en Malagate, *ſambali ;* & en Malabar, *noche*. Cet arbre femelle croît à la même hauteur que le mâle; mais ſes feuilles ſont plus larges, plus arrondies, non découpées, & ſemblables à celles du peuplier blanc. L'une & l'autre eſpece, dit Lemery, ſont appellées par les Arabes, par les Perſes, & par les habitants de Décan, *bache*; & par les Turcs, *ayt*. Leurs feuilles ont l'odeur & le goût de la ſauge, mais un peu plus âcres & ameres. Vers le lever du ſoleil, il paroît ſur ces feuilles une certaine liqueur blanche qui en eſt ſortie la nuit. Leurs fleurs reſſemblent aſſez à celles du romarin, & leurs fruits au poivre noir. Les feuilles, les fleurs, & les fruits étant écraſés, cuits dans de l'eau, & fricaſſés dans de l'huile, ſoulagent quantité de douleurs, ſur-tout celles des jointures : ce remede eſt auſſi vulnéraire & cicatriſant. Les femmes du pays font une décoction de toutes ces mêmes parties de l'arbre, dont elles boivent & ſe lavent le corps, dans l'idée que cette liqueur aide à la conception : les feuilles étant mâchées, donnent une bonne haleine, & répriment les ardeurs de Vénus.

NEIGE, *Nix*. Eſpece de météore, que l'on peut regarder comme des parcelles de nuages, condenſées, concrètes, & glacées par le froid dans la moyenne région de l'air. Elle tombe ſur la terre en petits flocons blancs,

fort rares, très légers, & qui sont d'autant plus menus, que le tems est plus froid. Ainsi la neige, dont les différences d'avec la grêle sont visibles & connues de tout le monde, n'est aussi que de l'eau qui s'est glacée dans l'air. Lorsque les molécules aqueuses qui se sont élevées dans l'athmosphere en forme de vapeurs, retombent en bruine ou en pluie, il arrive assez souvent que le froid est assez considérable pour les geler : elles se changent alors en neige ou en grêle; en neige, si la congellation les saisit avant qu'elles se soient réunies en grosses gouttes; en grêle, si les particules d'eau ont le tems de se joindre avant que d'être prises par la gelée. *Voyez* Grêle.

La neige est en rayons plus ou moins épais, paralleles, durs, pointus & hérissés; le nombre des rayons n'est pas déterminé, ni leur forme; c'est ce qu'on peut reconnoître en recevant de la neige sur une toile cirée, & en l'examinant dans un lieu frais; alors on verra des crystaux en flocons, velus, en roue. Chaque flocon est souvent composé, comme d'autant de petites branches garnies de feuilles & de fleurs légeres; c'est un amas de petites lames glacées, confusément couchées les unes sur les autres, qui observent cependant un ordre assez régulier, par rapport à l'arrangement de leurs parties. *Voyez* les *Eléments physiques de Muschenbroëch*, *Tab.* 24.

La neige est très froide au toucher; quelques personnes attribuent cette propriété au nitre aérien, dont l'existence est peut-être une chimere. Il est constant que la neige contient beaucoup d'air, qu'elle contribue à la fertilité de bien des terres, & à l'accroissement d'un grand nombre de végétaux; car on a observé que les années où il tombe une grande quantité de neige, ne sont jamais stériles; & que les montagnes que ce météore recouvre perpétuellement, sont chargées de plantes les mieux nourries & les plus vertes. La neige qui couvre pendant plus des deux tiers de l'année presque tout le pays qu'habitent les Lapons, les oblige à se pratiquer des habitations souterraines, pour se préserver des rigueurs du froid excessif qu'on y éprouve.

La neige est sujette à l'évaporation : en se résolvant en liqueur, elle diminue considérablement de volume. Comme cette eau concrete se fond aisément, elle offre un moyen plus commode que la glace pour rafraîchir le vin en été : on s'en sert sur-tout dans les pays chauds & dans les plaines; c'est ce qui se pratique à Rome. Elle se conserve aussi-bien que la glace dans les glacieres; mais il faut pour cela la ramasser par peloton, la battre & la bien presser, afin qu'il n'y ait point de vuide. Dans les grands froids, on y jette de l'eau qui en remplit les intervalles en se gelant aussi-tôt. On ramasse plus facilement la neige dans les prairies & sur les gazons, que par tout ailleurs. C'est à la fonte des neiges congelées sur le sommet des montagnes, que nous devons communément le phénomene des *fontaines intermittentes*. Voyez au mot Fontaine.

Autant l'eau de neige est salutaire aux végétaux & aux opérations de quelques arts, autant elle est nuisible en boisson, sur-tout dans le Tirol & dans

dans une partie de la Suisse, où nous avons vu que ceux qui en font usage, sont attaqués de goîtres & d'enflures de gorge.

On appelle en Suisse *lauvine* une quantité de neige qui se pelote en roulant du haut en bas des Alpes. M. Altmann, d'après qui nous avons donné la description des *glaciers* si merveilleux & si terribles de la Suisse, distingue deux especes de *lauvines*; celles qu'on appelle *venteuses*, sont ordinainairement accompagnées d'un grand vent qu'elles augmentent encore par leur chûte, au point qu'il brise les arbres, qu'il étouffe les hommes & les animaux, & qu'il renverse les maisons. La rapidité surprenante avec laquelle ces lauvines roulent jusqu'au bas des vallons, met les Voyageurs dans le plus grand danger; cependant comme elles ont peu d'épaisseur, on n'est pas toujours étouffé, en quoi elles sont beaucoup moins dangereuses que la séconde espece que l'on appelle *lauvines foncieres*, parcequ'elles détruisent jusqu'au fond tout ce qu'elles rencontrent. Formées par une neige beaucoup plus compacte, elles sont infiniment plus pesantes: elles roulent par conséquent avec moins de vîtesse que les premieres, mais elles emportent avec elles & les arbres, & les pierres, & les morceaux de roc qu'elles trouvent dans la direction de leur action. Comme leur chûte cause dans les montagnes & les vallons un tremblement accompagné d'un bruit égal à celui du tonnerre, elles donnent ordinairement au Voyageur averti, le tems de se sauver par la fuite.

Les *lauvines* sont excitées par l'agitation de l'air, & par tout ce qui peut contribuer à faire glisser la neige, sur-tout celle qui est tombée récemment aux sommets des montagnes. Une très petite pelote s'accroît si fort en tombant, qu'avant que d'arriver au vallon, elle peut acquérir la grosseur d'une maison, quelquefois celle d'une colline, & couvrir ensuite plusieurs arpents de terre. On pense bien que les habitants des Alpes n'ont pas négligé les moyens de se garantir de ces ravages. Ils évitent de bâtir au pied d'une montagne qui s'éleve rapidement. Ils construisent leurs maisons derriere quelque petite colline, capable d'arrêter ou de rompre la force des *lauvines*. Pour passer la montagne de Gothard, on traverse la vallée d'Urseren; & l'on voit au dessus d'un village, un bois qui forme un triangle, dans lequel il est défendu, sous des peines fort rigoureuses, de couper des arbres, parcequ'ils mettent ce village à l'abri des *lauvines*. En plusieurs endroits où elles sont à craindre, on a bâti des murs triangulaires, dont l'angle pointu est tourné vers le côté le plus dangereux de la montagne. Quant aux Voyageurs, on leur recommande, en Suisse, de prendre avec eux des guides, qui connoissent les endroits les plus redoutables, de faire leur voyage sans bruit, & de ne pas même parler haut. Enfin, pour derniere sûreté, on tire au milieu des vallons quelques coups de pistolet, qu'on croit capables de mettre en mouvement les pelottes qui pourroient être sur le point de tomber. Dans les passages étroits, on pousse en hiver la précaution jusqu'à boucher les sonnettes & les grelots des chevaux & des mulets, afin que leur son n'excite point la chûte de quelque *lauvine*. En

plusieurs endroits, sur-tout dans le pays des Grisons, on voit au pied des montagnes, des voûtes mâçonnées, & des mines pratiquées dans le roc, où l'on peut, en apperçevant une *lauvine* en mouvement, se retirer, & la laisser passer par dessus. On avertit encore les Voyageurs de ne pas regarder long-tems les *lauvines*, quand même leur direction ne paroîtroit pas dangereuse, parcequ'elles causent un vent si violent, que les hommes & les animaux en sont étouffés.

On sera peut-être bien aise de savoir comment on voyage en Laponie, où le terrein est toujours couvert de neige. Dès le commencement de l'hiver, on marque, avec des branches de sapin, les chemins qui doivent conduire aux lieux fréquentés. A peine les voitures (qui sont des traîneaux & de petits bateaux) ont foulé la premiere neige qui couvre ces chemins, & ont commencé à les creuser, que de nouvelle neige, que le vent répand de tous côtés, les releve, & les tient de niveau avec le reste de la campagne, ou du lac, ou du fleuve. Les voitures qui passent ensuite refoulent de nouveau cette neige, que d'autre neige vient bientôt recouvrir; & ces chemins, creusés alternativement par les voitures, & recouverts par le vent qui y met par-tout la neige de niveau, quoiqu'ils ne paroissent pas plus élevés que le reste du terrein, sont cependant des especes de chaussées, ou des ponts formés de neige foulée : mais si on s'égare à droite ou à gauche, on tombe dans des abîmes de neige. On est donc fort attentif à ne pas sortir de ces chemins; & d'ordinaire ils sont creusés vers le milieu d'une espece de sillon, formé par tous les traîneaux qui y passent, & qui sont traînés par des *rhennes*. Voyez *ce mot*. Mais dans le fond des forêts dans les lieux qui ne sont pas fréquentés, il n'y a point de tels chemins; les Finnois & les lapons ne se retrouvent alors que par quelques marques faites aux arbres. Les rhennes eux-mêmes enfoncent quelquefois jusqu'aux cornes dans la neige; & si dans ces lieux on étoit surpris par quelqu'un de ces orages, pendant lesquels la neige tombe dans une si grande abondance, & est jettée de tous côtés par le vent avec tant de fureur, qu'on ne peut voir à deux pas de soi, il seroit impossible de reconnoître aucun chemin, & l'on périroit infailliblement, sur-tout si l'on ne s'étoit pas muni de tentes pour parer une partie de l'orage. (On trouve dans le Journal Etranger 1757, la relation d'une famille ensevelie sous la neige pendant six semaines). S'il arrive qu'on veuille franchir une montagne fort élevée, remplie de rochers qu'une quantité prodigieuse de neige cache, & dont elle recouvre les cavités, dans lesquelles on peut être abîmé, on ne croira guere possible d'y monter : il y a cependant deux manieres de le faire; l'une en glissant sur deux planches étroites, longues de huit pieds, dont les habitants se servent pour ne pas enfoncer dans la neige, (maniere qui a besoin d'un long exercice); l'autre en se confiant aux rhennes qui peuvent faire un pareil voyage, & dont la maniere de marcher mérite d'être connue. *Voyez* au mot RHENNE. On lit dans la nouvelle Histoire de Kamschatka, que les neiges sont très abondantes dans la pres-

qu'Isle de Lopatka; elles ont presque la solidité de la glace : de sorte qu'elles réfléchissent les rayons du soleil, & avec tant de force, qu'il est impossible d'en soutenir l'éclat. Les habitants portent ordinairement dans le printems, des couvertures percées de petits trous, ou des réseaux de crins noirs, afin de briser une partie des rayons; mais malgré ces précautions, ils ont la peau basannée comme les Indiens; la plupart ont les yeux affoiblis & malades, & un grand nombre même perdent la vue.

NEMOTELE, *Nemotelus.* Genre d'insecte aîlé, dont les antennes grainues sont terminées par une pointe, & placées sur la gaîne de la trompe ou bouche, comme dans les charansons. Les articles ou grains des antennes sont ronds, courts, menus, & au nombre de cinq, mais terminés par une sixieme piece longue & filiforme. Les *nemoteles* ne ressemblent aux mouches que par leur port extérieur : on en distingue de plusieurs sortes; on les trouve sur les fleurs.

NENUPHAR, *Nymphea.* Plante aquatique, dont on distingue deux especes; l'une est à fleur blanche, & est préférée à l'autre, dont la fleur est jaune.

1°. Le Nenuphar blanc, ou Blanc d'eau, ou Lys d'étang, ou Volet, ou Plateau a fleur blanche, *Nymphæa alba.* Cette plante, qui est fort en usage en Médecine, ne se cultive point dans les jardins; elle croît naturellement dans les marais, dans les eaux croupissantes, ou dans les ruisseaux qui coulent lentement, dans les étangs & les grandes pieces d'eau, même dans les rivieres, où elle est assez agréable à voir. Sa racine est vivace, longue, grosse comme le bras, garnie de plaques brunes ou noires, en forme de nœuds sur son écorce, blanche en dedans, charnue, fongueuse, chargée de suc visqueux, attachée au fond de l'eau dans la terre par plusieurs fibres : elle pousse des feuilles grandes, larges, arrondies, épaisses, charnues, cuirassées, nageantes à la surface de l'eau, veineuses, échancrées en fer à cheval, vertes blanchâtres en dessus, & vertes brunâtres en dessous, soutenues par des queues longues, grosses comme le petit doigt, rougeâtres, tendres & fongueuses. Ses fleurs, qui paroissent depuis le mois de Mai jusqu'en automne, sont grandes, grosses, larges quand elles sont épanouies; elles ont plusieurs feuilles disposées en rose, blanches comme celles du lys, presque inodores, contenues dans un calice, ordinairement à cinq feuilles blanchâtres. A ces fleurs succede un fruit rond, ressemblant à une tête de pavot, partagé en plusieurs loges, qui contiennent des semences oblongues, noirâtres & luisantes. Cette plante est toute d'usage; elle paroît être la même que l'*aguape* du Bresil.

2°. Le Nénuphar a fleur jaune ou Jaunet d'eau, ou Plateau a fleur jaune, *Nymphæa lutea.* Sa feuille est un peu oblongue, sa fleur est jaune, & son fruit de figure conique; sa racine est verte en dehors. Il croît aux mêmes lieux, & sert quelquefois aux mêmes usages que le précédent, notamment à Paris & en Angleterre, où le nénuphar blanc est plus rare.

On emploie ordinairement la racine de nénuphar dans les tisanes rafraîchissantes qui conviennent dans les inflammations des reins & de la vessie, dans les fievres ardentes, les insomnies, enfin dans tous les cas où il est nécessaire de tempérer l'impétuosité du sang & des esprits. Dans les boutiques on tient une eau distillée, une conserve, un miel, un syrop & une huile, le tout préparé de ses fleurs. On donne communément le syrop de nénuphar pour rallentir le desir du coït.

NÉRÉIDES. Sont, ainsi que les Syrênes, de prétendus monstres marins. *Voyez* au mot HOMME MARIN.

NERITE. Coquillage univalve que plusieurs Naturalistes mettent dans la famille des limaçons à bouche demi-ronde. Il y a des nérites qui ont des dents blanches, d'autres qui les ont rougeâtres, telle que la *quenotte-saignante;* d'autres nérites sont ombiliquées. Comme le noyau des nérites n'est point du tout apparent à leur ouverture, ces coquilles ne peuvent pas avoir de bec. Les tours de spirales sont fort peu sensibles au dehors, & en très petit nombre, souvent la pointe n'en sort que peu ou point. M. Adanson fait un genre de la nérite, il la range à la fin des coquillages operculés, & la rapproche plus que tout autre des bivalves, comme étant le coquillage qui a le plus de rapport avec eux; mais l'animal est, dit-il, fort différent de celui des bivalves. Les nérites sont ou marines, ou fluviatiles; celles de riviere que les enfants ramassent dans le sable, sont mortes & toutes bariolées de rose ou de lignes noires: lorsque ces coquilles sont devenues fossiles, on les nomme *nérites*.

NEROLI. Nom que les Parfumeurs donnent à l'huile essentielle d'orange. *Voyez* ORANGER.

NERPRUN, NOIRPRUN ou BOURG-ÉPINE, *Rhamnus catharticus.* Il y a plusieurs especes de nerpruns: celui qu'on nomme simplement *rhamnus catharticus*, qui s'éleve en arbrisseau, & quelquefois en arbre: le *petit nerprun purgatif* ou *graine d'Avignon*, qui donne cette graine qu'on emploie dans la teinture; & d'autres à *feuilles longuettes*, à *fleurs vertes & baies noires.*

Les *nerpruns* ont des fleurs petites, de couleur herbeuse ou jaunâtre, qui naissent comme par paquets le long des branches, en forme de petits entonnoirs, à pavillon recoupé en quatre parties, rabattues le plus souvent sur les côtés, avec autant d'étamines. Aux fleurs succedent des baies qui contiennent plusieurs semences applaties d'un côté & bombées de l'autre: les feuilles des nerpruns sont assez petites, entieres, ordinairement brillantes, finement dentelées; souvent elles sont opposées sur les branches, & quelquefois elles sont alternes. Ces arbrisseaux se plaisent dans les haies, dans les bois, dans les endroits humides; ils peuvent être placés dans les bosquets d'été, & encore mieux dans les remises; car les oiseaux se nourrissent de leur fruit, quoiqu'il soit purgatif.

On prépare avec les baies du nerprun une pâte dure, qu'on appelle communément *verd de vessie*. Pour la faire, on écrase ces baies quand elles sont

noires & bien mûres ; on exprime le suc, qui est visqueux & noir ; on le met évaporer à petit feu, jusqu'en consistance de miel, en y ajoutant un peu d'alun de roche, pour rendre la matiere plus haute en couleur & plus belle. On la met dans des vessies que l'on suspend dans un lieu chaud, & on l'y laisse durcir pour la garder. Cette substance donne un beau verd, dont les Peintres & les Teinturiers font usage, sous le nom de *verd de vessie ;* ainsi nommé, parceque cette matiere verte a été durcie dans des vessies.

On prétend que préparée en divers tems, elle donne différentes couleurs : avant la maturité des baies, une couleur jaune ou safranée ; lorsqu'elles sont mûres, un beau verd ; enfin, encore plus tard, vers la Saint-Martin, une couleur d'écarlate utile pour teindre les cuirs, & pour enluminer les cartes à jouer. On prépare avec les baies de nerprun un extrait purgatif. On peut greffer des cerisiers & des pruniers sur le nerprun, & avoir par ce moyen des cerises & des prunes purgatives ; mais ces especes de fruits occasionnent souvent des superpurgations & des vomissements énormes. Les feuilles de cet arbrisseau passent pour être déterfives.

Les fruits du petit nerprun, *lycium Gallicum*, étant cueillis verts, se nomment *graines d'Avignon*, ou *grainette*, ou *graine jaune*, & fournissent une belle teinture jaune, dont on fait un grand usage pour teindre les étoffes. Les Peintres à l'huile & en miniature se servent aussi de ces baies, dont on a incorporé la teinture dans une matiere terreuse qui est ordinairement la base de l'alun, pour en faire ce qu'on appelle *stil de grain*. Les Teinturiers & sur-tout les Corroyeurs, s'en servent pour teindre en jaune, en y joignant de l'alun par parties égales. Cette espece de noirprun croît en abondance dans les lieux rudes & terreux, aux environs d'Avignon & dans le Comtat-Venaissin. On en trouve aussi en Dauphiné, en Languedoc & en Provence : c'est un arbrisseau épineux dont les racines sont jaunes & ligneuses, les rameaux longs de deux à trois pieds, couverts d'une écorce grisâtre.

NEVROPTERE. *Voyez* à l'article Insecte.

NEZ COUPÉ, *Staphilodendron*. Est, selon quelques Auteurs, le faux-pistachier, ou une espece de pistachier sauvage, dont le fruit est vésiculaire & nauséabond : mais en considérant tous ses caracteres, on trouve qu'il n'a presque aucun rapport avec le pistachier. *Voyez* ce mot & celui de Faux Pistachier.

NHAMDUI. Espece d'araignée venimeuse du Bresil : son corps est long d'un pouce & demi, garni sur le dos d'une forme de bouclier triangulaire très reluisant, orné aux côtés de six cônes pointus, blancs avec des taches rouges : elle a huit jambes longues comme le doigt ; sa partie antérieure est de couleur jaune, ou rouge brune ; la postérieure est luisante & argentée : elle représente en bas un visage d'homme comme s'il y avoit été peint. Cet insecte file de la toile comme les autres araignées. Dans le pays on porte cet animal en amulette ; on l'attache au col dans le tems de l'accès de la fievre quarte.

NHANDIROBA, ou NOIX DE SERPENT. *Voyez* Ahouai & Avila.

NICKEL. Il est mention dans le *Tom. XIII des Mém. de l'Acad. Royale de Suede, ann. 1751*, d'une nouvelle substance minérale trouvée dans la mine de cobalt de Fœrila en Helsingie, & qui ressemble beaucoup à la substance que les Mineurs appellent *kupfernichel*. Voyez ce mot. Son tissu est grainu. Lorsqu'elle a été long-tems exposée à l'air, elle se décompose & se couvre d'un enduit verd qui se dissout dans l'eau, & dont on peut retirer par l'évaporation, &c. des crystaux verds qui se forment en prismes quadrangulaires. Ce sel fondu avec le flux noir donne un régule qui ressemble au bismuth, & qui se dissout dans l'eau forte, dans l'eau régale & dans l'esprit de sel. Ce qui est encore singulier, c'est que la mine elle-même, lorsqu'on la calcine, répand une fumée d'abord sulphureuse, ensuite d'un blanc jaunâtre, d'une odeur désagréable. Si on laisse cette mine exposée à une chaleur plus vive, il s'y forme des rameaux métalliques qui deviennent d'un verd clair & sonnants : à mesure qu'on a tenté quelques expériences, on a découvert dans cette substance, du fer & du cobalt, mais il paroît par un nouveau travail du même Auteur, inséré dans le *XVI Tom. des Savants de Suede, ann. 1754*, que le nouveau demi-métal se trouve en plus grande quantité dans le *kupfer-nickel* que dans aucune autre substance minérale, & M. Cronstedt penche à croire que le *nickel* n'est autre chose qu'un alliage des substances métalliques ou semi-métalliques déja connues, & non un cobalt imparfait. On trouve aussi du *nickel* dans la mine de Kuhschacht à Freyberg en Saxe, il n'entre en fusion qu'après avoir parfaitement rougi.

NICOTIANE ou TABAC, *Nicotiana*. Plante très usitée, dont on distingue trois especes principales : savoir, le *grand tabac*, le *moyen* & le *petit*.

1°. La Nicotiane a large feuille, *Nicotiana major latifolia*. La racine de cette plante, qui est le grand & le vrai tabac mâle, est blanche, fibreuse, d'un goût fort âcre : elle pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, grosse comme le pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche : ses feuilles sont amples, sans queue, alternes, velues, nerveuses, de couleur verte pâle, un peu jaunâtres, glutineuses au toucher, d'un goût âcre; elles teignent la salive; elles sont attachées à la tige par de larges appendices. Le haut de la tige se divise en plusieurs rejettons, qui soutiennent des fleurs faites en godets, découpées en cinq parties, de couleur purpurine : à ces fleurs succedent des fruits membraneux, oblongs, partagés en deux loges, contenant beaucoup de semences petites & rougeâtres : toute la plante a une odeur forte, ainsi que la suivante. C'est une plante d'été chez nous; cependant elle endure quelquefois un hiver modéré dans nos jardins : elle fleurit, comme les autres nicotianes en Juillet & Août, dans notre pays, & y est ordinairement annuelle; au lieu que dans le Bresil, où la terre est bonne & l'air toujours tempéré, elle fleurit

continuellement, & vit dix ou douze ans. Sa graine peut se conserver dix années en sa fécondité, & ses feuilles près de cinq avec toute leur force.

2°. La NICOTIANE A FEUILLE ÉTROITE ou le TABAC DE VIRGINIE, ou le PÉTUN DES AMAZONES, *Nicotiana major angustifolia* : elle ne differe de la précédente que par ses feuilles, qui sont plus étroites, plus pointues, & attachées à leur tige par des queues assez longues.

3°. La NICOTIANE A FEUILLE RONDE OU PETITE NICOTIANE, ou TABAC FEMELLE, OU FAUX TABAC, ou TABAC DU MEXIQUE; *Nicotiana minor fœmina.* Sa racine est quelquefois simple & grosse comme le petit doigt; d'autres fois elle est divisée en plusieurs fibres tendres, blanchâtres & rampantes : elle pousse une tige à la hauteur d'un à deux pieds, ronde, dure, velue, grosse comme le doigt, rameuse, glutineuse au toucher. Ses feuilles sont espacées & alternes, oblongues, grasses, de couleur verte brunâtre, & attachées à des queues courtes. Ses fleurs, ses fruits & ses semences sont semblables à celles des especes précédentes; mais ses fleurs sont jaunes verdâtres : il leur succede des capsules arrondies, qui dans la maturité s'ouvrent en deux parties, remplies d'un nombre infini de menues semences d'un jaune tanné & d'un goût âcre.

Cette plante, ainsi que les précédentes especes, nous vient originairement d'Amérique : elle est annuelle; par la culture elle s'est comme naturalisée dans toute l'Europe; car dès qu'une fois elle a été transplantée dans un jardin, elle y repullule tous les ans aeec abondance, & commence à paroître au mois de Mai : au reste elle se renouvelle aisément de graine. Clusius dit que ce tabac femelle est bon à la plûpart des maladies auxquelles sert le véritable pétun, mais qu'il est beaucoup plus foible; aussi a-t-il peu d'odeur en comparaison des autres.

Les Continuateurs de la *Matiere Médicale de M. Geoffroy*, disent qu'en Espagne & en Portugal le tabac demeure toujours verd comme le citronnier; mais dans les pays froids il périt aux premieres gêlées, & l'hiver on ne peut le conserver que très difficilement dans les serres, en pot ou en caisse. En Amérique il vient très haut, sur-tout le mâle, & son odeur est très pénétrante : on emploie indifféremment les feuilles des deux premieres especes pour faire le tabac en corde, à mâcher & en poudre, dont l'usage est si commun. C'est en Août & en Septembre qu'on ramasse les feuilles des plantes dont on a coupé les sommités des tiges pour les empêcher de fleurir. C'est moins par la diversité des feuilles de nicotiane, que par la préparation qu'on leur fait subir (en y mêlant du syrop de sucre, ou de l'eau de pruneau, ou de l'eau de bois de violette, ou de bois de rose) qu'on parvient à produire de la différence dans les sortes de tabac, connues sous l'épithete de *scaferlati du Levant*, de *canasse*, d'*andouille de St. Vincent* ou *cigale d'Amérique*, de *rolle de Montauban*, de *briquet du Bresil*, &c. La nature du climat, le tems de la récolte, l'espece de lessive dont on arrose les feuilles, le mêlange du tabac d'un pays avec celui d'un autre,

tout contribue à lui donner une certaine couleur, ſaveur & odeur. Celui de la Havanne & de Seville, vulgairement appellé *tabac d'Eſpagne* eſt préparé ſans aucune drogue odoriférante.

Lorſqu'on veut cultiver du tabac, ce doit être dans une terre graſſe & humide, expoſée au Midi, labourée & engraiſſée avec du fumier conſommé : on le ſeme en France à la fin de Mars; les Indiens & les Eſpagnols le ſement en automne ou en Août au plutôt. On fait un petit trou en terre de la longueur du doigt, on y jette dix à douze graines de tabac, & on recouvre le trou : lorſqu'il eſt levé, on doit arroſer la plante pendant le tems ſec, & la couvrir avec des paillaſſons dans le grand froid. Comme chaque grain pouſſe une tige, on doit ſéparer les racines : lorſque les tiges ſont hautes d'environ trois pieds, on coupe le ſommet avant la floraiſon, afin qu'elles ſe fortifient, & l'on arrache celles qui ſont piquées de vers, ou qui veulent pourrir. On connoît que les feuilles ſont mûres, quand elles ſe détachent facilement de la plante, qu'elles ſe caſſent, & que froiſſées elles exhalent déja une odeur pénétrante : on doit alors cueillir les plus belles, les enfiler par la tête, en faire des paquets, & les mettre ſécher dans un grenier. On laiſſe la tige en terre pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir.

On a donné à la nicotiane bien des noms différents. Dans les Indes Occidentales, ſon pays natal, elle a toujours porté celui de *petun*, ſur-tout au Breſil & dans la Floride, & elle le garde encore aujourd'hui dans l'un & l'autre Monde. Les Eſpagnols, qui la connurent premierement à Tabaco, ſur la mer du Mexique, lui donnerent le nom de *tabac*, du lieu où ils l'avoient trouvée, & ce nom a prévalu ſur tous les autres. On l'a appellé *nicotiane* du nom de M. Nicot, Ambaſſadeur de France à la Cour de Portugal en 1560, qui en ayant eu connoiſſance par un Marchand Flamand, la préſenta au Grand-Prieur à ſon arrivée à Lisbonne, & puis à ſon retour en France à la Reine Catherine de Médicis; de ſorte qu'elle fut nommée *nicotiane*, *herbe du Grand-Prieur*, ou *herbe de la Reine*. Le Cardinal de Sainte Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Tornabon, Légat en France, l'ayant les premiers introduite en Italie, donnerent auſſi leurs noms au tabac : quelques-uns l'ont appellé la *bugloſe* ou la *panacée antarctique*, d'autres l'*herbe ſainte* ou *ſacrée*, & propre à tous maux, apparemment à cauſe de ſes vertus miraculeuſes. Il y a eu des Botaniſtes qui, à raiſon de ſa ſeule vertu narcotique, ſemblable à celle de la juſquiame, l'ont nommée *juſquiame du Pérou*. Thevet a diſputé à Nicot la gloire d'avoir donné le tabac à la France; & c'eſt ſans conteſtation que François Drack, fameux Capitaine Anglois, qui conquit la Virginie, en enrichit ſon pays. Les trois eſpeces de tabac ſont d'uſage, mais on ſe ſert plus communément du mâle, tant intérieurement qu'extérieurement.

La Nature n'a jamais rien produit en végétaux dont l'uſage ſe ſoit étendu ſi univerſellement & ſi rapidement. Le tabac n'étoit autrefois qu'une ſimple production ſauvage d'un petit canton de l'Amérique; mais depuis que les

les Européens ont contracté la furieuse habitude d'en prendre, soit rapé en poudre, par le nez, soit en feuilles, au moyen d'une pipe ou en mâchicatoire, l'on en a prodigieusement étendu la culture. Les lieux les plus renommés où cette plante croît, sont Vérine, le Bresil, Borneo, la Virginie, le Mexique, l'Italie, l'Espagne, la Hollande & l'Angleterre; car le tabac vient par-tout, & se vend très cher, quoiqu'il coûte fort peu. Il est à présent défendu d'en cultiver presque par toute la France : ailleurs on ne le cultive guères que pour avoir ses feuilles. Quel que soit l'intérêt de cette défense, il est certain que le tabac d'Amérique est préférable à celui de l'Europe, & qu'il est d'un produit considérable pour les Souverains. L'on ne nous apporte point de tabac de l'Asie, & notamment de la Chine où l'on en cultive & consomme beaucoup. Le tabac de ce pays seroit-il moins bon que celui d'Amérique ?

Le tabac a eu ses Antagonistes, ainsi que ses Panégyristes. Amurat IV, Empereur des Turcs, le Czar & le Roi de Perse en défendirent l'usage à leurs Sujets, sous peine de la vie, ou d'avoir le nez coupé. Jacques Stuart Roi d'Angleterre & Simon Paulli ont fait un Traité sur le mauvais usage du tabac. On trouve une Bulle d'Urbain VIII, par laquelle il excommunie ceux qui prennent du tabac dans les Eglises. Le Pere Labat dit que le petun fut comme une pomme de discorde, qui alluma une guerre très vive entre les Savants, & qu'en *1699* M. Fagon, premier Médecin du Roi, n'ayant pu se trouver à une These de Médecine contre le tabac, à laquelle il devoit présider, en chargea un autre Médecin, dont le nez ne fut pas d'accord avec la langue; car on remarqua que pendant tout le tems que dura l'acte, il eut la tabatiere à la main, & ne cessa pas un moment de prendre du tabac.

Nous ne nous arrêterons point sur l'usage du tabac en poudre pris par le nez autant par plaisir ou par usage, que pour la nécessité. Personne n'ignore qu'il excite l'éternuement, & procure une abondante évacuation de sérosité, sur-tout à ceux qui n'en ont pas contracté l'habitude. L'excès ou l'abus du tabac en poudre ou en feuilles n'est pas moins dangereux, qu'un usage réglé en peut être utile. Le mouvement convulsif que le tabac excite dans les nerfs, quoique irrégulier, peut être bon à quelque chose, ne fit-il que nous délivrer d'une humeur superflue, alors il est un remede : mais y a-t-il apparence que pour être en santé, il faille avoir toujours le remede à la main, & qu'on puisse regarder comme un régime utile d'être à tous moments en convulsions ?

Toutes les especes de tabac purgent par haut & par bas avec violence. Pris intérieurement en substance, il convient dans l'apoplexie & la léthargie, même contre l'épilepsie : mais on ne peut trop en redouter les effets; il faut une main habile & prudente pour diriger un tel remede, car le caractere âcre & caustique de cette plante s'est décélé plus d'une fois, même envers ceux qui le prennent en fumée pour la premiere fois, ils deviennent ivres, & s'ils ne rejettoient pas la fumée, ils tomberoient dans un

triste état. Combien de malades tombés dans des assoupissements léthargiques, n'ont recouvert le sentiment & la connoissance, que pour mieux sentir d'autres convulsions accompagnées de vomissements, de sueurs froides, d'un pouls foible & frémissant, & d'autres accidents plus funestes! S'il faut être sur ses gardes quand on emploie ce remede, même dans les affections soporeuses, que doit-on penser de ses effets, quand, en bonne santé, on en fait un usage continuel, souvent immodéré & toujours sans correctif? Le meilleur bien qu'il en arrive est de faire couler les cathares, la migraine, &c. comme le font moins dangéreusement la poudre de bétoine, de muguet, &c. mais le plus petit mal qu'il puisse produire est de dessécher le cerveau, d'amaigrir, d'affoiblir la mémoire, & de détruire, sinon entiérement, au moins en partie la finesse de l'odorat. On lit dans un des *Journaux d'Allemagne*, *ann.* 1730, *pag.* 179, des exemples de vertiges & de cécité, même de paralysie, occasionnés par l'usage immodéré du tabac. Jean Bauhin vante la nicotiane pour détruire, comme par enchantement, toute espece de vermine qui désole les hommes & les animaux. En Italie on se sert de sa semence pour appaiser le priapisme : c'est delà qu'on a donné à la troisieme espece de tabac le nom de *priapée*. Enfin, nous concluons que l'usage du tabac peut convenir en fumée pour le mal de dents, pour rendre les Soldats & les Matelots moins sensibles à la disette des vivres, qui n'est que trop fréquente dans les armées ou vaisseaux, & les préserver des attaques du scorbut; mais nous répétons qu'il faut en prendre peu à la fois & rarement, afin de s'y accoutumer par degré, & que cependant il faut tâcher de ne pas s'en faire un besoin en tout tems. En Europe, en Turquie, en Perse & même en Chine, on se sert de la pipe pour fumer : mais les Caraïbes des Isles Antilles ont une autre façon très-singuliere, & qui nuit beaucoup à la force de l'odorat & de la vue. Ils enveloppent des brins de tabac dans certaines écorces d'arbre, très unies, flexibles & minces comme du papier; ils en forment un rouleau, l'allument, en attirent la fumée dans leur bouche, serrent les levres, & d'un mouvement de langue contre le palais, font passer la fumée par les narines. Dans les deux presqu'Isles de l'Inde, & dans les Isles de l'Océan oriental, presque tous les peuples Idolâtres fument des *chirontes* ou petits rouleaux de feuilles de tabac, appellés *cigales* en Amérique. Les Mahométans du Mogol & de l'Inde fument avec un gargoulis double, l'un sert à recevoir la fumée à travers de l'eau, & l'autre à contenir le tabac & le charbon allumé. Cette fumée de tabac est très douce & beaucoup plus agréable. Ils y mêlent quelquefois des feuilles de bangue qu'ils nomment *ganja*, & qu'ils aiment beaucoup. *Voyez* BANGUE.

NICTALOPE. *Voyez* à l'article ESCARBOT COMMUN.

NID D'OISEAU, *Nidus avis*. Est une plante qui croît dans les bois, communément aux pieds des sapins : sa racine est composée de grosses fibres, fragiles, pleines de suc, entremêlées de maniere qu'elles ne représentent pas mal un nid d'oiseau : elle pousse deux ou trois tiges hautes

d'un pied ou environ, revêtues de feuilles creusées, luisantes & cannelées, ayant la figure d'un cœur : ses fleurs sont rangées aux sommets des tiges, comme dans l'orchis, composées chacunes de six feuilles pâles ; à ces fleurs succede un fruit formé en lanterne, à trois côtes arrondies, & qui renferme des semences semblables à de la sciure de bois.

Toute cette plante a un goût amer, âpre : elle est détersive, résolutive & vulnéraire appliquée extérieurement.

NID D'OISEAU. Nom que l'on donne à un petit réduit composé de diverses matieres, où l'oiseau pond, couve & éleve ses petits. *Voyez* l'article Oiseau. On donne le nom d'*aire* au nid, ou à l'endroit qu'habitent les grands oiseaux de proie, tels que l'*aigle*, le *faucon*, l'*autour*, &c. *Voyez* ces mots.

Il y a peu de nids dont la Médecine fasse usage, excepté celui d'*hirondelles*. Voyez ce mot, & celui dont nous avons parlé sous le nom d'Alcyon.

A l'égard des nids d'oiseaux pétrifiés avec les œufs de ces animaux, rien n'est plus faux que leur existence ; à moins qu'on ne regarde comme pétrifiés les nids & les œufs que l'on met dans la fontaine de Carlsbad en Bohême, & qui en peu de tems se trouvent incrustés de façon à faire croire qu'ils seroient véritablement changés en pierres.

NIDS DE DRUSEN. *Voyez* à l'article Filons.

NIELLE, *Nigella*. Plante dont on distingue deux à trois especes.

1°. La Nielle des champs, ou la Nielle sauvage ou batarde, la Barbue ou Poivrette commune, *Nigella sylvestris*, est une plante que l'on trouve par-tout dans les bleds, sur-tout après la moisson. Sa racine est fibreuse, petite, blanchâtre : elle pousse une tige, tantôt simple & tantôt rameuse, grêle, cannelée, & haute d'un pied ; ses feuilles, qui ressemblent assez à celles de l'aneth, sont découpées en petits filaments alternes : ses fleurs, qui paroissent vers la fin de l'été, sont comme étoilées, composées de cinq feuilles, bleuâtres, grandes & agréables ; il leur succede des fruits membraneux, terminés par cinq cornets, qui au sommet s'écartent les uns des autres ; mais qui sont unis ensemble depuis le milieu jusqu'en bas, partagés ainsi dans leur longueur par autant de loges qui renferment plusieurs semences noires. Cette plante a la même propriété en Médecine que la suivante.

2°. La Nielle romaine ou Nielle des Jardins, ou Nielle cultivée et domestique, ou Cumin noir ou le Faux Cumin, *Nigella romana*. Cette plante, que l'on cultive dans les jardins où elle vient aisément, ressemble à la précédente ; ses fleurs sont d'un blanc pâle ; ses semences sont noires ou jaunes & anguleuses, d'une odeur aromatique, & d'un goût piquant : la meilleure nous vient d'Italie.

3°. La Nielle de Candie ou du Levant, *Nigella cretica*, est une espece de nielle plus petite que les précédentes, & qui se distingue encore par ses fleurs bleuâtres & par l'odeur de sa graine, que l'on prendroit

pour du cumin tant elle eſt forte : elle a les mêmes propriétés des autres nielles : on la cultive dans quelques campagnes en terre graſſe : elle fleurit dès le mois de Juin.

La ſemence de nielle, qui de toutes les parties de la plante, eſt la ſeule dont nous nous ſervions en ce pays-ci, doit être bien deſſéchée avant qu'on en faſſe uſage ; car elle contient une humidité qui, ſelon Tragus, eſt fort pernicieuſe : ſon infuſion eſt apéritive & rétablit les regles ; elle convient auſſi dans la colique venteuſe : cette même infuſion remédie parfaitement au rhume de cerveau & à l'enchifrenement ; pour cela on tire cette liqueur par le nez ayant ſoin auparavant de s'emplir la bouche d'eau, parceque ſans cela, ce qu'on attire par le nez paſſeroit dans la bouche & dans le gozier : on tire beaucoup d'huile eſſentielle de la nielle, qui eſt excellente pour réſiſter au mauvais air, & tuer les vers.

NIELLE DES BLEDS, FAUSSE NIELLE ou NIELLE BATARDE, *Nigellaſtrum.* Cette plante naît dans les champs, & ſe trouve par-tout dans les bleds : ſa racine eſt petite, mais ſa tige eſt haute de trois pieds, velue, genouillée, creuſe & rameuſe ; ſes feuilles, qui ſont oppoſées deux à deux, ſont étroites, longues, pointues, & embraſſent la tige par une large baſe, revêtues de longs poils blanchâtres : ſes fleurs, qui paroiſſent depuis Mai juſqu'en Juillet, ſont purpurines, quelquefois blanchâtres, & ſuccédées par des capſules ſéminales, oblongues, à-peu-près de la figure d'un gland : dans la maturité, elles s'ouvrent en cinq parties, & contiennent pluſieurs ſemences noirâtres, rudes, & aſſez inodores. Cette plante eſt annuelle comme la nielle commune : elle convient dans la curation des ulceres, des fiſtules, & pour arrêter les hémorrhagies. Sennert a paſſé, dans le Dannemarck, pour un Magicien, pour avoir guéri, comme par miracles, de telles maladies. La façon de s'en ſervir eſt de tenir ſous la langue un petit morceau de cette racine nouvellement tirée de terre.

On donne auſſi le nom de *nielle* à une maladie qui attaque certains végétaux. *Voyez* ce que nous en avons dit au mot ARBRE, & notamment à l'article BLED.

NIHILUM ou POMPHOLIX, ou TUTHIE BLANCHE. *Voyez* ZINC.

NIMBO. Arbre d'Amérique, nommé *bépole* en Malabar. Cet arbre reſſemble aſſez au frêne ; ſes fleurs ſont petites, blanches, compoſées de cinq feuilles ; leur odeur eſt ſemblable à celle du triolet odorant ; aux fleurs ſuccede un fruit de la forme d'une petite olive ; ſes feuilles ſont réſolutives : on tire de ſon fruit, par expreſſion, une huile bonne pour les piqnûres & contractions de nerfs.

NINGAS ou NIGUA. Eſt une ſorte de vermine des Indes, fort incommode pour les hommes : elle ſe cache dans la pouſſiere, & ſaute à la maniere des puces : elle ſe fourre entre cuir & chair dans les orteils de ceux qui marchent pieds nuds : elle y laiſſe des œufs en ſi grande abondance, qu'on a de la peine à les détruire, à moins que ce ne ſoit par un cautere,

ou en coupant les chairs où elle s'est nichée : cette vermine est presque la même que le *tous* du Bresil & la *chique* des Antilles. *Voyez* ces mots.

NINTIPOLONGA. Est un magnifique serpent des Indes Orientales, dont la morsure cause un sommeil mortel. Il n'est pas rare dans l'Isle de Ceylan ; sa couleur est brune tirant sur le noir : il est tiqueté ou marbré de fleurs blanches ; ses yeux qui sont grands & bleus, brillent beaucoup ; l'ouverture de sa gueule, qui est garnie de dents courbées & aiguës, est munie dans son contour d'écailles épaisses ; sa queue va en diminuant & finit en pointe. *Thes. Seb. Tab. 37.*

NIN ZIN ou NISI. *Voyez* son Histoire à la suite du mot GENZENG.

NIRUALA. Est un arbre de plusieurs pays des Indes, sur-tout du Malabar, dont les feuilles distillent un suc, qui, reçu dans un linge qu'on applique sur les aînes, provoque fort promptement l'urine.

NITRE ou SALPÊTRE, *Nitrum*. Est un sel à qui la crystallisation donne une figure prismatique, hexangulaire avec une petite pointe aiguë ; il est d'une saveur fraîche, salée & amere. Le nitre est en partie fixe, & en partie volatil : il fuse sur les charbons ardents : il entre en fusion au feu ; mêlé avec de la poudre de charbon il détonne.

Bien des Naturalistes regardent l'origine du nitre, comme dûe au regne minéral. La plûpart des Chymistes disent que ce sel appartient au regne végétal, & quelques modernes d'entr'eux le donnent au regne animal. Quoi qu'il en soit, il est constant qu'on trouve du nitre tout formé dans quantité d'endroits où l'air a un libre cours ; tantôt il est attaché contre des murailles, dont le ciment n'est pas sec : alors il est fort impur ; mais il s'y reproduit toujours, tant que le mur est humide & voisin des latrines ou des habitations d'animaux quelconques : on l'en détache avec des balais, c'est ce qu'on appelle *nitre* ou *salpêtre de houssage* : tantôt, mais plus rarement, le nitre se rencontre sur certaines roches désertes dans les Indes ; ainsi l'on trouve du nitre dans les pierres, près de la superficie de la terre ; dans les végétaux, sur-tout dans les borraginées ; dans les plantes ameres, telles que la fumeterre, le cresson de fontaine, l'heliotropium. Rauvolf dit que les Mahométans tirent un nitre des feuilles & des rameaux du saule, incinérés : d'autres retirent du salpêtre de la terre où les animaux vont uriner.

La terre nitreuse, celle qu'on dit être la seule matrice propre à produire du nitre, & qui l'a déja produit, & qui est absolument nécessaire pour en produire, doit être visqueuse & alkaline : c'est une telle terre qui coopere si merveilleusement à l'amélioration ou fécondité des végétaux. M. Godefroi Pietsch, qui a remporté le Prix de l'Académie de Berlin en 1749, par un Mémoire sur le Salpêtre, est parvenu à faire du nitre même avec du vitriol, de l'urine putréfiée & de la chaux. *Voyez* aussi quelques détails sur les *Nitriaires* artificielles à l'article SALPÊTRE.

Tout le sel de pierre, autrement dit le salpêtre du commerce, qui se fait à Paris, se retire des platras qui proviennent de la démolition des vieux

bâtiments, sur-tout des caves, &c. On lessive en grand ces matériaux, & on fournit à la liqueur une base alkaline : puis par la voie de l'épuration, ensuite de l'évaporation graduée, on parvient à en obtenir des crystaux, plus ou moins transparents, &c. *Voy.* pour ce procédé le *Dict. de Chymie.*

Le nitre entre dans la composition de la poudre détonante & de celle à canon, dans les flux employés par les Artistes pour fondre quantité de métaux : on s'en sert aussi pour préparer de la glace, & pour saler les viandes & quelques poissons, ce qui leur donne une couleur rouge. En Médecine ce sel est très rafraîchissant & diurétique : on en fait le crystal minéral ou sel de prunelle, dont les propriétés sont les mêmes que celles du nitre.

NIVEAU D'EAU DOUCE. *Voyez* MARTEAU INSECTE.

NLANNETONS. Nom que l'on donne à des vers noctiluques du Royaume de Siam. Ils sont d'un verd doré extrêmement beau. *Voyez* VER LUISANT.

NOERZA. Espece de fouine de la grandeur de la marte ; son poil approche, par la couleur, de celui d'une loutre : cet animal se cache dans les endroits les plus épais des bois, & il exhale une très mauvaise odeur. Agricola dit que le noerza habite les vastes & sombres forêts de la Suabe du côté de la Vistule.

NOIRPRUN. *Voyez* NERPRUN.

NOISETIER. *Voyez* COUDRIER.

NOIX. *Voyez* NOYER.

NOIX D'ACAJOU. *Voyez* ACAJOU.

NOIX DES BARBADES. *Voyez* RICIN.

NOIX DE BEN. *Voyez* BEN.

NOIX DE BENGALE. *Voyez* au mot MYROBOLANS.

NOIX DE BICUIBA. C'est une espece de fruit des Indes qui brûle comme du linge imbibé de poix. A mesure qu'il brûle, il en sort une huile, avec laquelle M. Jean Verdois, Consul de la Nation Françoise, atteste avoir guéri plusieurs cancers & certaines especes de coliques. On lit dans l'*Histoire de l'Académie des Sciences, année 1710, pag. 16*, que M. de la Mare, Officier de Marine, ayant apporté de ce fruit des Indes, fit l'épreuve d'en tirer l'huile en le brûlant, chez M. Boudin, alors premier Médecin de feue Madame la Dauphine.

NOIX DE COCOS. *Voyez* COCO.

NOIX DE COURBARI. *Voyez* COURBARIL.

NOIX DE CYPRE ou CHYPRE. *Voyez* CYPRÈS.

NOIX DE GALLE. Espece de coque que l'on trouve en maniere d'excroissance sur les chênes du Levant, laquelle est produite par une sorte d'insecte qui y dépose ses œufs, &c. Ces galles, qui sont astringentes, varient pour la grosseur, la couleur, le poids, la figure & leur superficie, qui est unie ou raboteuse. Si l'on ouvre les noix de galles encore récentes, on trouve à leur centre une ou plusieurs larves & nymphes logées en autant

de différentes cellules. Si les noix de galles sont vieilles, elles sont perforées chacune d'un trou rond que le vermisseau métamorphosé en mouche, a fait pour se procurer une issue & s'envoler. Les noix de Galles nous viennent d'Alep. On préfere celles qui sont noires & pesantes aux blanches & légeres; elles donnent à la solution de vitriol une couleur violette & noire. On les estime fébrifuges & propres à resserrer & fortifier les parties qui sont trop relâchées : elles sont la base de l'encre; elles servent aussi aux Foulons, aux Tanneurs, aux Chapeliers, aux Teinturiers, &c. *Voyez* à l'article CHÊNE, & le mot GALLES.

NOIX DE GEROFLE ou DE MADAGASCAR. *Voyez* CANELLE GÉROFLÉE.

NOIX IGASUR ou FEVE DE S. IGNACE. *Voyez* à la suite du mot NOIX VOMIQUE.

NOIX MÉDICINALE ou COCOS DES MALDIVES. *Voyez* COCOS.

NOIX DU MÉDICINIER D'ESPAGNE. *Voyez* RICIN.

NOIX MÉTHEL ou DATURA. *Voyez* à l'article POMME ÉPINEUSE.

NOIX MUSCADE. *Voyez* au mot MUSCADE.

NOIX NARCOTIQUE, *Nux insana*. Est un fruit des Indes, gros comme nos petites prunes, rond, couvert d'une écorce rude, rougeâtre, contenant un noyau membraneux, noir & marqué d'une grande tache blanche, entouré d'une pulpe noire, semblable à celle de la prune sauvage : ce noyau renferme une amande grisâtre. Ce fruit croît à un arbre grand comme un cerisier, & porte des feuilles longues & étroites comme celles du pêcher.

La noix narcotique cause un assez mauvais effet à ceux qui en mangent, car elle produit des vertiges au cerveau & un délire qui dure quelquefois deux ou trois jours, ou bien elle donne un cours de ventre : on peut l'employer extérieurement dans les onguents anodins, pour calmer les douleurs.

NOIX DE PISTACHE. *Voyez* au mot PISTACHIER.

NOIX DU RICIN INDIEN. *Voyez* RICIN.

NOIX DE SERPENT ou NOIX NHANDIROBA. *Voyez* AHOUAI & AVILA.

NOIX DE TERRE. *Voyez* TERRE-NOIX.

NOIX VOMIQUE, *Nux vomica*. C'est une petite amande platte, de la forme d'un bouton, d'une substance dure comme de la corne, de couleur grise, un peu lanugineuse, remarquable par une espece de nombril qui est au centre. Ces amandes se trouvent au nombre de quinze dans un fruit rond, qui croît sur un arbre très gros (son tronc ayant dix pieds de contour), lequel naît au Malabar & à la Côte de Coromandel, & qui porte des fleurs d'une seule piece, en entonnoir. On soupçonne que cet arbre est le même que celui qui donne le *bois de couleuvre*. Voyez ce mot.

Les noix vomiques, ainsi que tous les médicaments amers, secouent violemment les nerfs sensibles de l'estomac des animaux, & les font périr.

La noix vomique eſt un poiſon pour les quadrupedes & les oiſeaux, ainſi que pour l'homme, dont une très petite doſe bouleverſe l'eſtomac & occaſionne des mouvements convulſifs. Diverſes expériences, faites ſur des chiens, prouvent que ce poiſon produit le même phénomene dans les autres animaux; c'eſt-à-dire, des mouvements convulſifs, l'épilepſie & la mort. La diſſection des animaux à qui on en avoit fait manger, a appris qu'il n'agit point par voie de coagulation dans le ſang ou dans le ſuc nerveux, car il n'a paru aucun engorgement ſemblable à ceux qu'occaſionnent les poiſons coagulans; tel que l'on dit qu'en produit la ciguë d'eau. Ce poiſon ne corrode point les membranes de l'eſtomac, mais il irrite les fibres nerveuſes, dont il détruit le mouvement uniforme & oſcillatoire. Dès que le ſuc ſtomacal a commencé à diſſoudre la noix vomique, les effets du poiſon commencent à ſe faire ſentir; c'eſt au bout d'un quart-d'heure ou d'une demi-heure.

Tout prouve que la noix vomique eſt très dangereuſe, quoique quelques-uns oſent aſſurer qu'elle n'eſt funeſte qu'aux bêtes & point aux hommes; ſon uſage doit donc être abſolument banni, à moins qu'on n'en faſſe uſage à l'extérieur, la poudre de ces noix étant réſolutive. On lit dans l'*Encyclopédie*, *Vol. IV*, *pag.* 251, *col.* 2, qu'on peut ſauver la vie des oiſeaux qui auroient avalé de ce poiſon, en leur faiſant boire de l'eau par force, & qu'on ſauve pareillement le chien en lui faiſant avaler du vinaigre.

L'on croit que la noix igaſur des Philippines, autrement dite *feve de S. Ignace*, eſt auſſi une eſpece de noix vomique. L'igaſur, ſi connu chez les Indiens ſous le nom de *mananaag* & *cathologan*, & chez les Eſpagnols ſous celui de *pepita de Biſayas*, eſt un noyau arrondi, inégal, comme noueux, très dur, d'une ſubſtance comme de corne, ſemblable à l'hermodacte, d'une ſaveur de graine de citron, mais très amere, d'une couleur blanche verdâtre. La plante qui donne l'Igaſur, s'appelle *cantara* ou *catalongay* : elle eſt très rampante; ſon tronc eſt ligneux, liſſe, poreux, de la groſſeur du bras; ſes feuilles reſſemblent à celles du malabathrum; ſa fleur à celle du grenadier, & il lui ſuccede un fruit gros comme un melon, couvert d'une peau fort mince & d'une autre ſubſtance dure, comme pierreuſe; l'intérieur de ce fruit eſt rempli d'une chair un peu amere, jaune & molle, dans laquelle ſont renfermés communément vingt-quatre noyaux gros, mais qui diminuent beaucoup en ſe ſéchant.

Ce ſont les Jéſuites Portugais Miſſionnaires, qui nous ont apporté depuis peu ces fruits, qui étoient inconnus juſqu'alors. Le Pere George Camelli, l'un d'entr'eux, raconte des choſes ſurprenantes du cas que les Indiens en font. Le commun du peuple, dit-il, donne indifféremment la noix igaſur pour guérir généralement tous les maux du corps humain, ſans avoir aucun égard au tems, à la maladie, à l'âge, ou même à la doſe; & même pluſieurs la portent ſuſpendue au col, & ils croient que par ce moyen ils ſont à l'abri & exempts de tout poiſon, de la peſte, de la contagion,

tagion, des enchantements magiques, des philtres, & ſpécialement du *ſopto*, ou de cette eſpece de poiſon que l'on dit qui tue en le reſpirant ſeulement, &, ce qui eſt bien plus, du démon même. Cependant notre Miſſionnaire dit qu'il ne faut pas prendre ce remede témérairement, parcequ'il produit des mouvements convulſifs, entr'autres le ris ſardonique & le ſpaſme dans les Eſpagnols, au lieu qu'il n'en excite aucun dans les Indiens : en général ſes vertus ſemblent différer peu de celles de la noix vomique.

NOKTHO. Les Siamois donnent ce nom à un oiſeau appellé *grand goſier* par tous les Voyageurs, en Afrique; & en Amérique *pélican*, ou *onocrotale* par les Naturaliſtes. *Voyez* PÉLICAN.

NOMBRIL MARIN. Eſt un limaçon ombiliqué. *Voyez* au mot LIMAÇON DE MER.

Les Naturaliſtes donnent auſſi le nom de *nombril marin* aux opercules des coquillages operculés.

NOMBRIL DE VENUS, *Umbilicus Veneris.* Plante autrement connue ſous le nom de *cotyledon*, & dont on diſtingue deux eſpeces principales que nous allons décrire.

1°. Le GRAND COTYLEDON OU NOMBRIL DE VENUS, OU ESCUDES, OU ESCUELLES COMMUNES, *Cotyledon major.* Cette plante, qui croît naturellement dans les rochers & les vieux murs des édifices, aux lieux pierreux & chauds, eſt aſſez commune dans pluſieurs Provinces de France : elle ne s'éleve pas ſi aiſément dans les jardins. Sa racine eſt tubéreuſe, charnue, blanche, fibreuſe en deſſous : elle pouſſe des feuilles rondes, épaiſſes, graſſes, pleines de ſuc, creuſées en baſſin comme un nombril, attachées par des queues longues, verdâtres, d'un goût viſqueux & inſipide, d'entre leſquelles s'éleve une tige menue, haute d'environ un demi pied, qui ſe diviſe en pluſieurs rameaux revêtus de petites fleurs en cloches, de couleur blanchâtre ou tirant ſur le purpurin : ces fleurs ſont remplacées par des fruits à pluſieurs gaînes membraneuſes, qui renferment des ſemences fort menues. Cette plante commence à paroître vers l'automne : elle conſerve ſes feuilles pendant l'hiver; elle fleurit en Avril & Mai, alors ſes feuilles ſe flétriſſent.

2°. Le COTYLEDON OU NOMBRIL DE VENUS A FLEUR JAUNE, *Cotyledon flore luteo.* Sa racine eſt longue, vivace & rampante; ſes feuilles ſont plus épaiſſes que les précédentes, & crenelées en leurs bords; la tige eſt rougeâtre, les fleurs jaunes & diſpoſées en épi : à ces fleurs ſuccedent cinq capſules oblongues, verdâtres, remplies de graines très menues & rougeâtres. Cette plante vient ordinairement de Portugal; on la cultive dans les jardins curieux, où elle n'eſt pas difficile à conſerver; mais elle périt comme la précédente eſpece.

Les feuilles du cotyledon ont un goût viſqueux & aqueux; elles ſont rafraichiſſantes, & produiſent, ainſi que la joubarbe, de très bons effets dans les inflammations externes, ſur les brûlures & les hémorrhoïdes.

NONNATA. *Voyez* Aphie

NONNETTE. *Voyez* au mot Mésange.

NOPAL. *Voyez* Opuntia.

NORD-CAPER, eſt une petite eſpece de baleine, qui ſe pêche ſur les côtes de Norwege & d'Iſlande : c'eſt la baleine glaciale de Klein. *Voyez* au mot Baleine.

NOSTOCH. Eſpece de fucus terreſtre. *Voyez* à l'article Mousse.

NOYAUX. Communément on donne ce nom aux empreintes intérieures & ſolides des coquillages : la matiere qui compoſe ces noyaux, provient ordinairement des mêmes couches qui forment les lits des pierres où ces foſſiles étoient enfermés ; elle s'eſt inſinuée, ſous la forme d'une vaſe liquide, dans la cavité de la coquille, & s'eſt endurcie & moulée à meſure que l'eau s'en retiroit. Il n'eſt pas toujours poſſible de bien déterminer à quelle ſorte de coquille tel noyau peut ſe rapporter, cette empreinte ne pouvant porter le caractere que la plupart des coquilles ont extérieurement, & qui ſouvent en fait la différence ſpécifique. On dit auſſi noyaux de pêche, de ceriſe, de prune, d'abricot, &c.

NOYER, *Nux juglans*. Le noyer eſt un arbre qui devient très beau, agréable par ſon feuillage, & qui eſt d'une très grande utilité, tant par ſes fruits que par ſon bois.

Il y a pluſieurs eſpeces de noyers qui different ſoit par leurs fruits, ſoit par leurs feuilles. On diſtingue le noyer ordinaire, dit auſſi *noyer royal :* le noyer à gros fruit, dit *noix de jauge* ; ſes noix ſont extrêmement groſſes, mais elles ne ſont jamais bien pleines, & ont peu de ſaveur : il y a une eſpece de noyer à fruit, un autre à feuilles découpées : le noyer qui donne ſes fruits deux fois l'année : le noyer de la Louiſiane, dont le fruit a la figure d'une noix muſcade, & que l'on nomme *pacane ;* & quelques autres eſpeces du Canada ; même celle d'Europe qu'on nomme en France *noyer de la S. Jean*, & que Carlowis & Valvaſſor ont décrit ne fructifier qu'à la S. Jean ; c'eſt le *nux fructu ſerotino* des Auteurs.

Comme les noyers ſe multiplient de ſemence, il ſe forme beaucoup de variétés dans ces arbres.

Les noyers portent ſur les mêmes pieds, des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles forment des chatons : cette pouſſiere fécondante des chatons paſſe pour être bonne dans la dyſſenterie. Les fleurs femelles ſont aſſemblées deux ou trois enſemble. Aux fleurs ſuccedent les fruits, qui ſont couverts d'une écorce charnue, verte, acerbe & un peu amere, que l'on nomme *brou de noix*, qui recouvre une coque ligneuſe qui renferme une amande diviſée en quatre lobes. Preſque tous les noyers ont les feuilles conjuguées, & attachées ſur une côte terminée par une feuille impaire ; elles ont une bonne odeur.

Les noyers ſe plaiſent le long des chemins, dans les vignes, le long des terres labourées, ſur les collines : leurs racines pénetrent dans du tuf, dans de la craie, lieux où aucun arbre ne jetteroit des racines, ſi on en

excepte la vigne. On doit avoir ſoin de labourer la terre au pied des noyers réunis en quinconce, ſi on ne veut point les voir périr.

Les noyers ne ſe multiplient ordinairement que par ſemences, quoique quelques perſonnes diſent avoir réuſſi avec ſuccès à les greffer.

Les noix different par la groſſeur, la figure, la dureté & le goût : il y en a une eſpece dont l'amande eſt amere. Les noix ſont très bonnes à manger avant leur maturité; on les nomme alors *cerneaux*. Les noix que l'on garde pour l'hiver, acquierent un peu d'âcreté en ſéchant; mais en les mettant tremper quelques jours dans l'eau, l'amande ſe gonfle, on peut la dépouiller de ſa peau, & alors elle eſt aſſez douce. On confit les noix, ſoit avec leur brou, ſoit ſans brou. On fait avec les noix ſeches & pelées, une eſpece de conſerve brûlée, aſſez agréable, que l'on nomme *nouga*. On emploie les noix vertes, pour faire un ratafia très ſtomachique.

Le plus grand uſage que l'on fait des noix ſeches, eſt d'en retirer, par expreſſion, une premiere huile, que quelques perſonnes préferent au beurre & à l'huile d'olive, pour faire des fritures : cette huile en vieilliſſant, acquiert de la vertu; elle devient propre à entrer dans pluſieurs emplâtres, dans les cataplaſmes contre l'eſquinancie, dans les lavements adouciſſants. On prend enſuite la pâte qui reſte après avoir exprimé cette huile, on la met dans de grandes chaudieres ſur un feu lent, avec de l'eau bouillante; on exprime cette pâte de nouveau, & on en retire une ſeconde huile, qui a une odeur déſagréable, mais qui eſt bonne à brûler, pour faire du ſavon, & excellente pour les Peintres, ſur-tout quand on a ſoin de la mêler avec de la litharge; cette huile a la propriété de faire ſécher plus promptement leurs couleurs. L'huile de noix, mêlée avec de l'eſſence de térébenthine, eſt propre à faire un vernis gras, qui eſt aſſez beau & qu'on peut appliquer ſur les ouvrages de menuiſerie.

La décoction des feuilles de noyer dans de l'eau ſimple, déterge les ulceres, ſur-tout en y ajoutant un peu de ſucre. On prétend qu'un cheval qui a été épongé avec la décoction de feuilles de noyer, n'eſt point tourmenté de mouches pendant la journée, parceque cette amertume empêche les mouches de s'y attacher. On fait uſage en Médecine de toutes les parties du noyer. On a dit que l'ombre de cet arbre étoit fatale; l'expérience, dit-on, fait voir que le mal de tête ſurvient à quelques perſonnes qui ſe couchent ſous les noyers; ce qui n'eſt pas cauſé par l'ombre, mais par les exhalaiſons qui ſortent de ſes feuilles, & qui ſont contraires à quelques cerveaux. Si cette ombre pouvoit cauſer quelque incommodité, cela pourroit peut-être arriver à des perſonnes qui, ayant extrêmement chaud, ſe mettroient ſous ſon feuillage, & dont la tranſpiration ſe trouveroit arrêtée par la trop grande fraîcheur de la place.

Le noyer eſt très précieux pour les arts. Les Teinturiers en emploient les racines & le brou pour faire des teintures brunes très ſolides; les étoffes même que l'on teint avec ces ſubſtances, n'ont pas beſoin d'être alunées. La décoction du brou de noix eſt ſpécifique contre les punaiſes & le venin

des animaux; les coquilles & les zestes de ce fruit sont sudorifiques, les noix confites sont fort prolifiques, & corrigent la mauvaise haleine. Les Menuisiers & les Tourneurs font, avec le brou pourri dans l'eau, une teinture qui donne aux bois blancs une belle couleur de noyer. Le bois de noyer est liant, assez plein, facile à travailler. Il est recherché par les Sculpteurs; & c'est un des meilleurs bois de l'Europe pour faire toutes sortes de meubles. Les noyers de la Viginie & ceux de la Louisiane, dit M. Duhamel, ont leur bois plus coloré que le nôtre; il est quelquefois presque noir, mais ses pores sont fort larges : ce sont de fort beaux arbres; leurs feuilles sont très longues, & quelquefois chargées d'onze folioles. Mais le fruit des noix noires n'est bon qu'en cerneaux, parceque les cloisons intérieures sont trop dures; cependant les Naturels du pays en font une espece de pain : voici leur méthode. Ils écrasent les noix avec des maillets, & ils lavent cette pâte dans quantité d'eau : le bois surnage avec une portion d'huile, à mesure qu'ils remuent la pâte avec les mains, & il se précipite au fond une espece de farine; c'est celle dont ils font usage. Il n'y a que la *noix pacarie* qui soit fort bonne, non-seulement parceque son écorce n'est pas fort dure, mais encore parceque son amande participe un peu du goût de la noisette. En Canada, il y a une espece de noyer, qui fournit, quoiqu'en petite quantité, une liqueur aussi épaisse & aussi sucrée qu'un sirop; mais cette liqueur est moins agréable que celle de l'érable.

Il croît sur le tronc du noyer, un champignon ou une substance spongieuse, de la consistance du cuir, dont les Anciens se servoient comme de cautere : ils l'appliquoient d'un bout sur la peau, & mettoient le feu à l'autre bout, & le laissoient ainsi brûler jusqu'à ce qu'il fût réduit en cendres. Les Turcs employoient de la même maniere le sarment de vigne, &c.

NUAGES ou NUÉES, *Nubes*. Un amas de vapeurs qui sont suspendues dans l'air supérieur, ou qui sont mues par le vent, forme les nuages : ainsi les nuées sont formées par l'évaporation des eaux, tant stagnantes que coulantes, & notamment par celles de la mer. Elles ne se forment point lorsqu'il pleut; au contraire, elles se détruisent : mais dès qu'il fait beau tems, c'est-à-dire, quand la lumiere du soleil qui doit éclairer notre athmosphere, n'est point affoiblie par l'interposition des nuages, alors l'évaporation des eaux a lieu, & ces vapeurs humides montent avec la fumée des cheminées, jusques dans une certaine région de l'air, où elles paroissent sous la forme de nuages d'abord légers, ensuite plus épais, enfin noirâtres : c'est alors qu'ils obscurcissent l'air d'autant plus qu'ils sont plus amassés & arrêtés ensemble; mais dans tous les tems ils sont le jouet des vents qui agitent l'air. C'est quand ils sont trop épais, ou que la colonne d'air qui les soutient est trop foulée, que le cours, l'amas, le choc & la séparation des nuages a lieu, & qu'ils se résolvent en gouttes plus ou moins grosses, ce qui produit les différentes *pluies*. Voyez ce mot, celui de MER, & celui des EAUX DU CIEL, à l'article EAUX.

Tous les Voyageurs Phyſiciens s'apperçoivent facilement de la formation des nuages; il ſuffit de contempler dans un lointain, le lieu où ſe rendent les brouillards des rivieres, de la mer, & les vapeurs qui ſortent des cheminées d'une grande ville. On a éprouvé mille fois que les nuages, même les plus épais, que l'on a vu du pied des montagnes s'accrocher au ſommet, & que l'on a enſuite traverſés pour arriver au haut, ne ſont que des brouillards ſemblables à ceux qui s'abaiſſent de tems en tems ſur les plaines. Selon l'élévation ou la région qu'habitent les nuages, l'eau qui en diſtille eſt ſouvent congelée avant que de parvenir ſur notre ſol. *Voyez* aux mots GRÊLE & NEIGE. Au reſte les nuages d'où tombe la grêle, ne ſont jamais plus élevés, dit Kepler, que d'un quart de mille, c'eſt-à-dire, cinq mille pieds du Rhin. Fromond, dans ſa météorologie, prétend qu'un nuage de pluie eſt rarement placé plus haut qu'à cinq cents pas ou à deux mille cinq cents pieds de la terre.

NUIT, *Nox*. Nom donné à cet état de ténebres oppoſé à la clarté, à la lumiere du jour, & qui dure tant que le ſoleil eſt ſous l'horiſon. *Voyez* JOUR.

NUMISMALES. On donne ce nom aux pierres *frumentaires* ou *nummulaires*, & notamment aux pierres *lenticulaires*. Voyez ce mot.

NUMMULAIRE, ou MONNOYERE, ou HERBE AUX ECUS, ou HERBE A CENT MAUX, *Nummularia*; eſt une plante qui croît très communément à la campagne dans des lieux humides, le long des foſſés & des chemins, & proche des ruiſſeaux. Sa racine eſt traçante, menue: elle pouſſe pluſieurs tiges longues, grêles, anguleuſes, rampantes à terre, portant des feuilles oppoſées deux à deux, larges d'un doigt, arrondies, & un peu crêpées, vertes, jaunâtres, d'un goût fort aſtringent. Ses fleurs ſortent pendant l'été des aiſſelles des feuilles; elles ſont grandes, jaunes, formées en roſette: il leur ſuccede de petits fruits ſphériques, qui contiennent des ſemences fort menues.

La nummulaire s'étend plus ou moins en grandeur, ſuivant les terres où elle naît; celle qui ſe trouve dans les jardins, eſt plus grande que celle des champs. On doute que cette plante faſſe aucun mal aux moutons, comme le prétendent quelques Payſans: elle eſt aſtringente, anti-ſcorbutique, vulnéraire, excellente pour arrêter toutes ſortes de flux, & pour conſolider les plaies & les ulceres du poumon.

NYMPHE & CHRYSALIDE, AURÉLIE, FEVE & NÉCYDALE, ſont des termes dont les anciens Naturaliſtes ſe ſont ſervis indifféremment pour exprimer l'état mitoyen par lequel les chenilles, les mouches, & le plus grand nombre des inſectes, paſſent en ſortant de l'état de chenille ou de ver, pour parvenir à celui de mouche ou de papillon; c'eſt cet état, qu'en matiere de ver à ſoie, on exprime par le mot de *féve*; mais aujourd'hui le ſens en eſt fixe, comme nous le verrons à la fin de cet article.

La Nature, ſi féconde & ſi variée dans ſes œuvres, n'obſerve point les mêmes loix dans la naiſſance des inſectes, que dans celle des grands ani-

maux. Les grands animaux naiſſent, ou d'un œuf couvé dans le ventre de la mere, ſi nous nous en rapportons au ſentiment d'un grand nombre d'Anatomiſtes, ou d'un œuf couvé hors de ſon ventre; ce qui fait nommer les premiers *vivipares*, & les autres *ovipares*. Voyez ces mots. Dans l'un & l'autre cas, ils ſortent de l'œuf tout parfaits; ils n'ont plus beſoin que de croître. La Nature paroît avoir fait de plus grands préparatifs pour les inſectes: elle les fait paſſer (du moins le plus grand nombre des inſectes aîlés que nous connoiſſons) par pluſieurs états, avant que de les amener à leur perfection; elle les fait être ſucceſſivement trois eſpeces d'animaux, qui paroiſſent à l'extérieur n'avoir nul rapport l'un à l'autre. Prenons l'exemple du papillon. Il eſt d'abord contenu dans un œuf; mais que ſort-il de cet œuf? Ce n'eſt point un papillon; c'eſt un inſecte que l'on appelle *larve* ou *chenille*, qui rampe, qui broute l'herbe, qui a de fortes mâchoires, un prodigieux eſtomac, grand nombre de jambes, qui file & fait une coque avec beaucoup d'art. Après un certain nombre de jours marqués par la Nature, ce prétendu ver jeûne, devient malade, mue ou change de forme, & devient ce qu'on appelle *féve*, ou *chryſalide* & *nymphe* dans d'autres inſectes. L'animal ne prend cette forme qu'après s'être défait de ſa peau, de ſes jambes, de l'enveloppe extérieure de ſa tête, de ſon crâne & de ſes machoires, de ſa filiere, de ſon prodigieux eſtomac, & d'une partie de ſes poumons. En quittant cet état de chenille, & les parties qui lui étoient propres, il reparoît couvert d'une membrane dure & ferme, qui l'enveloppe de toutes parts, ſans lui laiſſer la liberté d'aucun de ſes membres; ainſi empaqueté & emmaillotté, il paſſe un tems aſſez notable, les uns plus, les autres moins, quelques-uns juſqu'à plus d'un an, ſans prendre aucun aliment, & la plupart dans une inaction totale. Pendant cette eſpece de léthargie, il ſe fait une tranſpiration inſenſible des humeurs ſuperflues, qui fait prendre de la ſolidité aux parties intérieures de la chryſalide; & enfin, de ce corps mitoyen entre un animal vivant & un animal mort, il en ſort un animal qui n'a plus rien de la forme du premier. Le premier rampoit; celui-ci vole: le premier broutoit l'herbe, ſe traînoit lourdement ſur la terre; celui-ci plus agile, vole leſtement, n'habite plus que la région de l'air, ne vit que de miel, de roſée, & du ſuc qu'il pompe dans les glandes nectariferes des fleurs. La larve avoit des mâchoires pour hâcher; le papillon n'a plus qu'une trompe pour ſucer, & ne rend pas d'excréments ſenſibles: la larve ignoroit parfaitement les plaiſirs de l'amour, elle n'avoit aucune connoiſſance de ſon ſexe; le papillon ſemble n'avoir plus d'autres penſées, & n'être né que pour perpétuer ſon eſpece. Ce changement eſt le dernier que l'inſecte éprouve.

Les anciens Philoſophes ont raiſonné beaucoup ſur ces changements, & ſouvent aſſez mal: les uns ont pris ces changements pour des métamorphoſes complettes; les autres ont regardé l'état de *féve* ou *chryſalide*, comme une véritable mort; & le retour de l'animal en papillon, comme une réſurrection parfaite. Rien de plus contraire à la vérité & même à la

raison, que ces divers sentiments. Le ver à soie, dans quelque tems qu'on le prenne, soit ver, soit féve, soit papillon, n'a jamais cessé de vivre, ni d'être le même animal; la seule différence qu'on peut remarquer dans ses différents états, est qu'il avoit, étant ver, des parties qui devoient être inutiles au papillon : elles se sont desséchées & détruites, lorsque le ver a pris la forme de féve ou chrysalide. D'autres parties nécessaires au papillon, comme les aîles, la trompe, les parties de la génération étant inutiles au ver, n'ont commencé à se développer que lorsque le tems d'en faire usage s'est approché. Cette merveille, que la Nature opere dans les insectes, arrive aussi en nous. Combien de parties deviennent inutiles à un enfant qui vient de naître? Le *thymus*, le *trou ovale*, le *cordon ombilical*, & bien d'autres s'anéantissent après la naissance; d'autres qui étoient inconnues à la premiere enfance, se développent avec l'âge. Cet échange de parties se fait en bien plus grand nombre, & dans un tems plus court dans les insectes, ce qui le rend plus remarquable; c'est aussi ce qui a donné lieu à quelques Auteurs de regarder le ver à soie comme un animal différent de son papillon, de penser que le papillon est un fœtus nourri & élevé dans le corps du ver. Il est aisé de démontrer le contraire. Un fœtus peut périr dans le ventre de la mere, sans qu'il en arrive d'accident à la mere, parceque le fœtus & la mere sont deux animaux complets, qui ont séparément les parties nécessaires à la vie. Il n'en est pas de même du ver à soie & du papillon. Que l'on ouvre un ver à soie, lorsqu'il est dans l'état de ver, on lui trouvera distinctement un cœur ou une longue artere qui en fait l'office, une moëlle épiniere, un cerveau, un grand nombre de muscles, & des ouvertures qui tiennent lieu de poumon. Que l'on ouvre un semblable animal étant chrysalide, étant papillon, on retrouvera toujours ces mêmes parties. Ces parties essentielles à la vie & au mouvement, sont uniques dans le ver à soie, qui paroît successivement sous trois formes différentes, quoiqu'il ne soit toujours que le même animal, puisque les parties qui constituent la vie sont toujours les mêmes.

A tout instant l'Histoire Naturelle nous présente de semblables merveilles, qui toutes réfléchissent la puissance du Créateur. La chrysalide, ainsi nommée, à cause de sa couleur d'or, ou féve à cause de sa forme, sont deux termes, sous lesquels est connu l'état d'un ver, qui, après avoir quitté sa peau de larve, paroît enveloppé d'une membrane nouvelle ordinairement lissée, & quelquefois velue, qui se desseche, devient solide & forme une espece de boîte angulaire ou arrondie, dans laquelle il est incrusté; le ver à soie & toutes les chenilles se mettent en *chrysalides*. On ne connoît point de coques angulaires qui ne donnent des papillons diurnes; & on en connoît peu d'arrondies qui ne produisent des *phalênes*. Voyez ce mot & l'article Papillon. On appelle *nymphe* l'état des insectes qui s'enveloppent d'une membrane transparente, très fine, flexible, & qui laisse voir la figure du futur insecte toute formée. Toutes les mouches passent par cet état, où elles ne laissent pas d'aller & venir quelquefois,

ſur-tout les inſectes, tels que les larves des couſins, des tipules, &c. qui naiſſent dans l'eau.

Nymphe, ſelon M. Pluche, ſignifie *jeune mariée*, parceque c'eſt dans cet état que l'inſecte prend ſes plus beaux atours, & la derniere forme ſous laquelle il doit paroître pour multiplier ſon eſpece par la génération.

M. de Réaumur a cherché d'où pouvoit venir aux chryſalides, cet or qui les couvre quelquefois avec profuſion; & il a découvert qu'une peau brune très fine, couvre une autre peau d'un blanc très clair; la couleur de cette derniere peau, mêlée à celle de la peau ſupérieure, nous fait voir de l'or où il n'y en a pas : c'eſt ainſi encore que les écailles de pluſieurs poiſſons paroiſſent dorées.

Pour avoir une idée plus complette de la vie & des mœurs des inſectes, *voyez* l'article INSECTE.



OAILLE. *Voyez* PHOLLADE.

OBIER ou AUBIER, ou OPIER, *Opulus*. C'est un arbrisseau dont il y a plusieurs especes : l'une assez jolie, qui croît dans les haies ; & l'autre que l'on cultive dans les jardins. Les rameaux de la premiere espece sont fragiles, & remplis d'une moëlle blanche comme le sureau. Ses feuilles sont anguleuses. Ses fleurs sont blanches, odorantes, disposées en parasol ; mais de deux sortes. Celles de la circonférence sont plus grandes que les autres ; elles sont découpées en rosettes à cinq quartiers, & sont stériles : les fleurs plus petites, qui sont au centre, sont en godets, découpées de même ; celles-ci sont hermaphrodites : on voit succéder à ces fleurs, des baies molles, assez semblables à celles du sureau, mais qui sont vomitives & purgatives : souvent cet obier s'appelle le *sureau d'eau*.

L'arbrisseau que l'on cultive pour faire des bosquets, ne differe du précédent que par ses fleurs, qui, étant blanches ou quelquefois purpurines & ramassées en un globe épais, font un coup d'œil charmant : toutes les fleurs en sont stériles. On donne à cet arbrisseau divers noms, tels que ceux de *rose-gueldre*, ou *pelotte de neige*, ou *pain blanc*, ou *caillebote*. Cet arbrisseau se multiplie facilement par marcottes ou par drageons enracinés. Il aime par préférence les lieux humides & gras : il fleurit au printems. Les oiseaux sont fort friands des baies de l'obier ; ainsi il est propre à être mis dans les remises : on met ses fleurs dans les appartements pour le plaisir de la vue & de l'odorat.

OBIER ou AUBIER, est la couche ligneuse qui se trouve immédiatement sous l'écorce du tronc des arbres. *Voyez* au mot ARBRE.

OBSIDIENNE. *Voyez* PIERRE OBSIDIENNE.

OCÉAN. *Voyez* au mot MER.

OCELOT. Animal du Nouveau Monde, d'un naturel féroce & carnassier, & qui ressemble assez pour la figure au *jaguar* & au *couguar*. Voyez ces mots. Le mâle, dans cette espece de quadrupede, est de tous les animaux tigrés, celui dont la robe est la plus belle & la plus élégamment variée. On y voit beaucoup de fleurs & d'ornements qui manquent à celle de la femelle, dont les couleurs sont en général moins vives. On en a vu en 1764, deux de ces jeunes animaux à Paris, à la foire S. Ovide : ils avoient été apportés des terres voisines de Carthagene. A trois mois ils furent déja assez forts & assez cruels pour tuer & sucer une chienne qu'on leur avoit donnée pour nourrice.

Ces animaux arrivés à leur grandeur naturelle, peuvent avoir deux pieds & demi de haut, sur quatre pieds de longueur : ils aiment mieux le sang que la chair, c'est pourquoi ils font beaucoup de meurtres pour se rassasier. Ils grimpent sur les arbres, d'où ils épient les animaux, & fondent

ſur eux : ils ſont cependant timides ; & lorſqu'ils ſont pourſuivis par des chiens, ils ſe ſauvent en grimpant promptement aux arbres les plus voiſins.

Parmi ces animaux, le mâle prend ſur la femelle un empire bien décidé ; celle-ci n'oſe point toucher à ce qu'on leur donne à manger, que le mâle ne ſoit tout-à-fait répu & raſſaſié : elle attend même patiemment que le mâle lui rejette les morceaux dont il ne ſe ſoucie plus.

OCHRE, *Ochrus folio integro capreolos emittente*. Plante qui croît dans les champs, entre les bleds. Sa racine eſt fibreuſe, & pouſſe des tiges qui ne reſſemblent pas mal à celles de la geſſe. Ses feuilles ſont oblongues, les unes ſimples, les autres compoſées d'autres feuilles rangées par paires, & terminées par des vrilles. De l'aiſſelle des feuilles naiſſent des fleurs légumineuſes, blanches, & ſuccédées de fruits en gouſſes ou coſſes, leſquelles contiennent cinq ou ſix graines arrondies de couleur d'ochre obſcure. Cette plante eſt eſtimée réſolutive.

OCHRES, *Ochræ*, ſont des terres plus ou moins mélangées, graſſes, peſantes, qui ont de la ſaveur & une couleur dont l'intenſité s'augmente par l'action du feu ; quelquefois, mais rarement, elles y entrent en fuſion, & donnent un culot demi-métallique ou métallique, propriétés qui font regarder les ochres comme terres métalliques.

Wallerius dit qu'il n'y a que les métaux qui peuvent être diſſous par l'eau, qui donnent des ochres chacun ſelon leur eſpece ; c'eſt par la même raiſon, dit-il, qu'il y a différents vitriols.

L'ochre n'eſt point un métal proprement dit, mais une décompoſition, une terre métallique, qui ſe ſépare du vitriol après qu'il a été diſſous dans l'eau, & ſe précipite : elle eſt d'une conſiſtance terreuſe, & l'origine en eſt probablement due à la décompoſition des pyrites ſulfureuſes, martiales, &c. Parmi les ochres, il y en a d'une conſiſtance pulvérulente ; & d'autres qui ſont par croutes, placées dans la terre, les unes au-deſſus des autres : on les reconnoît par la couleur qu'elles tiennent des métaux dont elles ſont formées ; par leur poids qui ſurpaſſe celui des terres ordinaires, & par leur réduction. On trouve les ochres dans la plupart des ſources minérales : ce ſont ces ſubſtances qui en alterent la tranſparence, & qui enſuite ſe dépoſent au fond des couloirs ou des baſſins ſous la forme d'une rouille. On rencontre encore l'ochre dans les terres bolaires, dans la marne. Voici les différentes ſortes d'ochres.

L'*ochre de zinc*, c'eſt une *terre calaminaire*, qui contient du *zinc*, & communément du *fer*. Voyez les mots ZINC & PIERRE CALAMINAIRE.

L'*ochre de cuivre* eſt un cuivre diſſous & précipité dans l'intérieur de la terre. Selon le degré de couleur de cette ſubſtance, on lui donne différents noms : celle qu'on appelle *verd de montagne*, *terre verte : terre de vérone* ou *ochre verte*, eſt ou en pouſſiere, ou en morceaux, de couleur verte brunâtre, graſſe au toucher comme de la glaiſe, & contenant très peu de terre métallique. La *terre* ou *cendre bleue de montagne* eſt auſſi une ochre de cui-

vre : elle ſe trouve en Auvergne en petits grains poreux & friables. La *terre mêlée de bleu & de verd* participe du fer & du cuivre, & a pour matrice ordinaire une terre argilleuſe, mêlée d'un guhr de craie.

L'*ochre de fer* eſt effectivement une terre ferrugineuſe, précipitée, qui n'eſt minéraliſée, ni par le ſoufre, ni par l'arſenic; & qui de jaune ou de brune qu'elle eſt ordinairement, devient rouge au feu comme l'argile à brique; enfin, qui peut, à l'aide d'un phlogiſtique, produire une petite quantité de fer caſſant à chaud.

L'*ochre jaune* eſt d'une conſiſtance peu ferme, friable; elle a la propriété de tacher les mains. Il s'en trouve des minieres dans le Berry, dont les filons, & quelquefois les lits ou couches, ont depuis cent cinquante juſqu'à deux cents pieds de profondeur, & de l'épaiſſeur de quatre juſqu'à huit pouces : au deſſus eſt un lit de ſablon blanc, au deſſous une couche de terre argilleuſe, jaunâtre : on l'appelle dans le commerce *terre jaune, jaune de montagne* & *ochre jaune.*

On trouve auſſi dans les boutiques, ſous le nom de *terre* ou *jaune de Naples*, une autre ſubſtance peſante, quoique poreuſe, également utile en peinture. On eſt encore incertain ſi ſon origine eſt due aux volcans, ou ſi c'eſt un tuf ochreux, jaunâtre, formé ſoit par précipitation, ſoit par dépôt; ou ſi c'eſt une préparation de l'art.

L'*ochre brune* n'eſt que le jaune de montagne altéré par une couleur étrangere : elle reſſemble tantôt à l'*ochre de rue des Peintres*, laquelle n'eſt que la terre jaune calcinée ou colorée en jaune ſafrané; & tantôt à la *terre cimolée* ou *moulard des Couteliers.* Voyez ces mots.

L'*ochre rouge* ou *rouge de montagne*, eſt d'une couleur plus ou moins foncée, & acquiert de l'intenſité au feu : elle eſt friable; on l'emploie, ainſi que le *jaune de montagne*, dans la groſſe peinture à l'huile, & en détrempe pour mettre les planchers en couleur. On nomme *rouge d'Inde* ou *d'Eſpagne*, l'*ochre de Murcie :* il eſt ſec, peu dur : on s'en ſervoit autrefois pour rougir les talons des ſouliers; c'eſt le *brun rouge*, dont les Frotteurs ſe ſervent en France. On en envoie une autre eſpece d'Angleterre, qui a été plus calcinée par la nature ou par l'art; les Ouvriers l'appellent *potée de montagne*, ou *rouge brun*, ou *biauty :* on s'en ſert aux mêmes uſages que les précédentes, & pour polir les glaces.

Lorſque ces ſortes d'ochres font effervescence avec les acides, elles décelent alors un mélange de craie.

La *terre d'ombre* eſt une ſorte d'ochre brunâtre, ſubtile, légere, abondante en glaiſe & en matiere inflammable : elle devient blanche par la calcination. On l'appelle quelquefois *brun de montagne* ou *ochre brune :* celle d'Italie eſt préférée à celle de Salberg en Suede.

La *terre de Cologne* eſt d'un brun noirâtre, graſſe au toucher, s'imbibant difficilement d'eau, répandant une odeur bitumineuſe, bien plus fétide & plus déſagréable que la *terre d'ombre.* On la nomme *terre de Cologne*, parcequ'elle nous vient de cette ville : en Saxe on s'en ſert en teinture; &

dans la plupart des pays elle eſt utile en peinture. Ces deux dernieres terres ſont très bitumineuſes.

Enfin, on trouve ſouvent dans la deuxieme couche de la terre d'étang ou de prairie, un tuf d'ochre diſpoſé par lits : ailleurs on rencontre des ochres qui contiennent du charbon & de l'alun, &c. Gmélin, dans la *Relat. de ſon Voyage en Sybérie*, *Vol. II*, *p. 59*, dit avoir trouvé une ochre de plomb mêlée avec de l'argent & de l'or : on doit encore regarder le crayon rouge & quantité de mines limoneuſes, comme une ſorte d'ochre de fer.

Divers Minéralogiſtes regardent auſſi les guhrs des métaux comme des eſpeces d'ochres : mais on n'a que trois ſortes d'ochres qui proviennent des métaux dont on a des vitriols connus; ſavoir, du *zinc*, du *cuivre* & du *fer*. Selon la nature de la décompoſition, de la précipitation & des mélanges accidentels, ces terres paroiſſent ſous différentes coûleurs.

OCOCOLIN. Les Mexicains donnent ce nom à une eſpece de pic & à une perdrix de montagne de leur pays.

Le *pic ococolin* eſt d'un plumage magnifique, d'un noir d'ébene, varié çà & là d'un bleu céleſte & éclatant; le bout de ſes plumes eſt coloré du même bleu; ſa gorge eſt d'un pourpre très vif; ſon ventre & ſes cuiſſes ſont d'un bleu mourant : on l'apporte du Mexique & des forêts de Tetzcocanara au Breſil.

La *perdrix ococolin* habite les montagnes du Mexique : elle eſt de la taille de notre corbeau, & porte ſur la tête une longue & belle crête; ſon bec eſt rougeâtre; ſes yeux ſont brillants & défendus par des paupieres d'un rouge de ſang; le plumage du corps eſt d'un brillant d'or mêlé de bleu & de verd : les aîles ſont peintes d'un pourpre clair, le bout des groſſes plumes eſt noirâtre, ſes pieds ſont courts, gros, & ſes doigts garnis de forts ongles. La perdrix ococolin nous paroît être une eſpece de *faiſan*. Voyez ce mot.

OCOZOALT. C'eſt une eſpece de ſerpent à ſonnette, qui ſe trouve au Mexique dans la Province de Tlaſcala, & dont la morſure eſt mortelle : il a autant de ſonnettes au bout de la queue qu'il a d'années; il les fait mouvoir violemment & ſonner fort : il a deux dents courbées dans la mâchoire ſupérieure, qui communiquent ſon venin : ceux qui ſont bleſſés de ce ſerpent, meurent en vingt-quatre heures avec de grandes douleurs : tout leur corps ſe fend en petites crevaſſes. Les Sauvages mangent ſa chair, & leurs Médecins ſe ſervent de ſes dents & de ſa graiſſe. *Voyez* le véritable SERPENT A SONNETTES, au mot BOICININGUA.

ODONTHOPÊTRES ou ODONTOLITES. *Voyez* GLOSSOPÊTRES.

ŒDICNEMON. Nom que l'on donne quelquefois au *courlis de rocher*, & d'autrefois à l'*outarde*. Voyez ces mots.

ŒIL, *Oculus*, eſt un des organes les plus admirables que les animaux aient reçus de la Nature : ſa propriété eſt de faire diſtinguer les différents objets qui ſe préſentent à la vue. L'œil dans les divers animaux varie, ou

pour la figure, ou pour les propriétés méchaniques. *Voyez* ce que nous en avons dit entr'autres aux mots ARAIGNÉE, ŒIL A RÉSEAU, à l'article INSECTE, celui du CHAT; & l'article des sens, qui est vers la fin du mot HOMME, &c.

ŒIL DE BŒUF ou FAUSSE CAMOMILLE, *Buphthalmum vulgare*, est une plante qui croît dans les champs, aux bords des chemins, dans les sentiers & dans les ravines, en Allemagne, en Italie, en Provence, &c. Sa racine est dure, ligneuse & vivace; elle pousse des tiges hautes d'un pied & demi, grêles, un peu velues: ses feuilles sont découpées comme par paires, dentelées aux bords, & lanugineuses: ses fleurs sont jaunes & radiées comme celles de la camomille, ressemblantes à l'œil d'un bœuf; il leur succede vers la fin de l'été des semences menues & anguleuses. Cette plante est détersive, vulnéraire & résolutive: on la cultive dans les parterres, parcequ'elle produit beaucoup de fleurs, qui, quoiqu'inodores, sont assez agréables à la vue. Jean Bauhin dit que ses fleurs ont toutes les facultés de la camomille odorante, & qu'on peut l'employer en place des sommités d'absinthe. Il y a quelques cantons d'Allemagne où les Paysannes en ramassent les fleurs aux mois de Juin & de Juillet; elles les sechent & les gardent pour le besoin: elles en frottent même leurs lits au lieu de safran.

ŒIL-DE-BŒUF. On donne aussi ce nom à un oiseau d'Afrique, qui se trouve à Sierra-Leona & au Cap de Bonne-Espérance; on l'appelle aussi *élanceur;* ces noms lui conviennent, 1°. à cause de ses mouchetures blanches, cerclées de noir, & qui ont l'apparence d'autant d'yeux. 2°. A cause de la légéreté avec laquelle il s'élance pour fuir ou pour attaquer ce qui le blesse.

ŒIL-DE-BOUC. On donne ce nom à une espece de *pyretre*, de *marguerite*, & au *lépas*. Voyez ces mots.

ŒIL DE BOURIQUE. Les François donnent ce nom au fruit d'un phaséole sauvage qui croît à la Martinique.

ŒIL-DE CHAT ou BONDUC. *Voyez* POIS DE TERRE.

ŒIL-DE-CHAT, *Oculus cati*. Est une espece d'agate dont la pâte est très fine, transparente, dure, d'un gris de paille ou jaune, ou verdâtre, tachetée d especes d'yeux, que les Lapidaires taillent fort adroitement. L'œil-de-chat a un point dans le milieu, d'où partent, en rayonnant ou chatoyant, des traces verdâtres, très vives, couleur de poireau, comme entremêlées de taches dorées, & qui ne ressemblent pas mal au gris brillant de l'œil d'un chat. Cette pierre, qui est susceptible d'un beau poli, produit un effet assez agréable quand on l'expose entre la lumiere & l'œil. L'œil-de-chat est très rare & très estimé quand il est dans sa perfection: l'on en voit un dans le Cabinet du Grand Duc de Toscane, qui est plus gros que le pouce.

ŒIL-DE-CHRIST. *Voyez* à l'article ASTER.

ŒIL-DU-MONDE ou CHATOYANTE DES LAPIDAIRES, *Lapis*

mutabilis Gemmariorum. Cette pierre eſt à peine demi-tranſparente : elle eſt griſe, rouſsâtre ou cendrée, & entrecoupée de veines jaunâtres : elle eſt dure, un peu poreuſe, reçoit très bien le poli, & réfléchit fortement les rayons de la lumiere ; de façon qu'étant expoſée au ſoleil, elle reluit & en réfléchit continuellement l'image, avec un éclat qui fait plaiſir, effet que l'on appelle *chatoyant.* Voyez CHATOYANTE. Cette pierre a la propriété de paroître en quelque ſorte opaque à l'air, & de s'éclaircir étant plongée dans l'eau froide, mais de reprendre ſon premier état au ſortir de l'eau. Ce phénomene ſeroit-il dû à des particules d'eau limpides, qui s'inſinuant dans les pores de la pierre, en rempliſſent les eſpaces, & ſe réfléchiſſent elles-mêmes ?

Cette chatoyante nous vient, ainſi que l'œil-de-chat, de l'Arabie & de l'Egypte.

ŒIL-DE-PAON. Nom donné à un beau papillon provenant d'une chenille, qui ſe nourrit de feuilles d'orties. L'œil-de-paon eſt connu de tous les Curieux d'inſectes. *Voyez* aux articles CHENILLE & PAPILLON.

ŒIL-DE-SERPENT. Les Jouailliers donnent quelquefois ce nom à la *crapaudine* ou *buſonite*, laquelle n'eſt que la dent, ou de la dorade, ou du grondeur. *Voyez* ces mots. D'autres fois ils appellent ainſi les taches cerclées d'une ſorte d'agate, connue ſous le nom d'*onix*, que l'on taille de façon à repréſenter un œil. *Voyez* ces mots & celui d'ONIX.

ŒILLET, *Caryophyllus hortenſis.* Eſt une plante que l'on éleve dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſes fleurs, de leur douce odeur, & de ſa taille légere. Sa racine eſt ſimple & fibreuſe : ſes tiges ſont nombreuſes, liſſes, cylindriques, hautes d'une coudée, genouillées, noueuſes & branchues : ſes feuilles naiſſent de chaque nœud deux à deux ; elles ſont longues, étroites, dures, épaiſſes & verdâtres. Les fleurs naiſſent aux ſommets des tiges : elles ſont à pluſieurs feuilles diſpoſées en rond, légérement dentelées, ſouvent de différentes couleurs, & d'une odeur douce de clou de girofle. Le piſtil des fleurs devient dans la ſuite un fruit arrondi, rempli de ſemences applaties, comme feuillées & noires.

Qualités des Œillets.

Il y a un grand nombre de ces fleurs : elles different par la grandeur, la couleur & le nombre des pétales. Toutes ces variétés viennent de la différente culture, & font regarder l'œillet comme la premiere des fleurs. Les noms que les Fleuriſtes donnent aux œillets, ſont nombreux, & dépendent de la fantaiſie des Amateurs, qui les appellent, par exemple, le *Duc de Candale*, le *Grand-Céſar*, le *Grand-Cyrus*, la *Beauté triomphante :* ce dernier eſt un œillet d'un rouge de ſang ſur un blanc de lait, &c. Les œillets qu'on diſtingue communément ſont les *violets*, les *rouges*, les *incarnats*, les couleurs de *roſe*, les *piquetés* & les *œillets tricolors.* Un œillet, pour être parfait, doit avoir les panaches bien oppoſés à la couleur dominante, &

nullement confondus avec elle. Ces panaches doivent s'étendre ſans interruption, depuis la racine des feuilles juſqu'à leur extrémité. Les gros panaches, par quart ou par moitié, ſont plus beaux que les petits. Un bel œillet doit avoir trois pouces de large, & neuf ou dix de tour : ceux qui en ont quatorze ſont trop ſujets à crever. L'œillet doit ſe terminer en formant une houpe ronde; il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures, ni de dentelles, qui le brouillent & le hériſſent, & les feuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Culture des Œillets.

On peut les élever de graines, de marcottes & d'œilletons : mais on les multiplie plus ſouvent par les marcottes que l'on ſépare des pieds, que par la graine; car les fleurs qui viennent ſur les pieds élevés de graine, deviennent ſauvages, & donnent des fleurs plus petites, variées, mais moins odorantes & ſimples, quoique la ſemence ait été tirée d'œillets à fleur double.

La terre qu'on donne aux œillets, doit être réglée ſur l'eſpece dont ils ſont : les *violets*, les *pourprés*, les *rouges*, les *piquetés*, demandent une terre compoſée d'un tiers de ſable noir, qui ſe trouve ſur le bord des eaux; l'autre tiers, moitié de terreau de cheval & moitié de terreau de vache, bien pourris, & un tiers de terre douce & moëlleuſe, le tout mêlé, paſſé à la claie & au crible quand on veut les empotter : les *incarnats* veulent une terre compoſée moitié de terreau bien pourri, moitié de ſable noir, ou de terre taupiniere. La marcotte des œillets dure depuis le 20 Juillet juſqu'au mois d'Août : elle ſe fait au milieu du nœud, près de la racine. Dans l'hiver il faut les garantir du froid, au moyen des paillaſſons ou de la ſerre; arroſer au beſoin, & les éloigner des murailles, afin que l'air circule autour d'eux également. Il faut encore ménager les feuilles, ſoutenir les tiges avec des baguettes, & les y attacher avec des fils; ôter les nœuds du dard & du pied, afin que le maître bouton réuſſiſſe; faire la guerre aux poux verds, aux pucerons, aux chenilles, & particuliérement aux perce-oreilles, qui ruinent cette fleur. On récolte la graine à la fin de Septembre, & on la ſeme à la fin de Mars.

Propriété des Œillets.

L'odeur des œillets eſt ſubtile, pénétrante, aromatique : on les recommande dans toutes les maladies de la tête & du cœur, mais ſur-tout dans les maladies malignes & peſtilentielles. Quelques-uns vantent le ſuc de cette plante entiere comme propre à réſiſter au venin. On prépare dans les Boutiques un ſyrop, une conſerve, un vinaigre & une eau diſtillée d'œillets : l'eau excite les ſueurs; le vinaigre d'œillets rouges a une ſaveur & une odeur agréables, & une vertu cordiale. Dans les tems de peſte, on en

imbibe des linges, qu'on flaire, & dont on frotte les tempes : on en prend aussi deux cuillerées le matin.

ŒILLET-DE-DIEU ou PASSE-FLEUR, *Lychnis*. Plante dont on distingue deux especes principales ; l'une cultivée & l'autre sauvage.

1°. La PASSE-FLEUR CULTIVÉE, *Lychnis vulgaris*. On cultive cette plante dans les jardins : sa racine est fibreuse, & pousse des tiges hautes d'un pied & demi, droites, rameuses & cotonnées : ses feuilles sont longues de trois ou quatre doigts, larges d'un doigt, pointues, lanugineuses & molles : ses fleurs sont composées de cinq feuilles disposées en œillet, garnies vers leur centre de deux ou trois pointes qui, jointes à celles des autres feuilles, forment une couronne au milieu de cette fleur : sa couleur est variée quelquefois d'un rouge enflammé, d'autres fois d'un rouge clair ou incarnat, ou blanche. A cette fleur passée succede un fruit de figure conique qui s'ouvre par la pointe, & prend souvent la figure d'un pot : il contient deux semences arrondies.

2°. La PASSE-FLEUR SAUVAGE, *Lychnis sylvestris alba simplex*. Lemery dit que sa racine est longue de trois pieds, grosse quelquefois comme le poignet, blanche, fendue, & plongée profondément en terre, d'un goût âcre & amer. Les autres parties de la plante ressemblent assez à celles de l'espece précédente : elle croît dans les champs proche des haies.

Le suc de ces plantes aspiré par les narines, excite l'éternuement : leurs semences prises au poids de deux scrupules dans du vin, conviennent pour la piqûre du scorpion. La graine de *lychnis*, suivant Dioscoride, étoit autrefois en usage contre les morsures venimeuses des serpents ; aujourd'hui on ne la voit guères recherchée que par les moineaux, & sur-tout par les chardonnerets.

ŒILLET FRANGÉ ou la MIGNARDISE, *Diosanthos*. Est une espece d'œillet sauvage simple, dont les fleurs sont petites, & découpées comme la barbe d'une plume, de couleur blanche ou incarnate ; & comme elle représente, par la finesse de ses découpures, les franges ou effilures du linge qu'on porte dans le deuil, on l'a nommée *effilée* : ses fleurs sont propres à résister au venin.

ŒILLET-D'INDE, *Tagètes*. Plante dont on distingue deux especes principales.

1°. Le GRAND ŒILLET D'INDE, *Caryophyllus Indicus major*. Sa racine est fort fibreuse : elle pousse une tige haute d'environ trois pieds, grosse comme le pouce, nouée, rameuse, pleine de moëlle : ses feuilles ressemblent à celles de la tanaisie : ses fleurs naissent seules aux sommets, belles, garnies, radiées, rondes, & quelquefois grosses comme le poing. Il leur succede des semences, rondes, anguleuses & noirâtres.

2°. Le PETIT ŒILLET-D'INDE, *Caryophillus Indicus minor*. Sa racine est courte & fibrée : elle jette des tiges hautes d'un pied, moëlleuses ; elle ressemble pour le reste à l'espece précédente.

On cultive les œillets d'Inde dans les jardins, à cause de la beauté de leur

leur fleur. Les Auteurs sont peu d'accord sur les vertus médicinales de cette espece d'œillet. Hernandez, dans son Histoire des Plantes du Mexique, dit que le suc ou la décoction des feuilles provoque l'urine, la semence, les menstrues & les sueurs. Dodonnée, au contraire, prétend que l'œillet-d'Inde est un poison : il en cite plusieurs exemples. En attendant que cette contestation soit décidée, il vaut mieux ne point mâcher, ni avaler les feuilles de cette plante, qui, employée extérieurement, est bonne pour déterger & pour résoudre.

ŒILLET DE MER. Espece d'*astroïte* ou production à polypier. Ce corps marin & organisé, est creusé par des sillons ondoyants ou feuilletés, & a en général la figure d'un œillet qui seroit comprimé. *Voyez* MADREPORE.

ŒNANTHE ou FILIPENDULE AQUATIQUE, ou PERSIL DE MARAIS, *Œnanthe*. Plante dont on distingue deux especes principales.

1°. L'ŒNANTHE A FEUILLE D'ACHE, *Œnanthe apii folio*. Ses racines sont des especes de navets noirs en dehors, blancs en dedans, suspendus par des fibres longues, s'étendant plus en large qu'elles ne pénetrent avant dans la terre : elles ont un goût de panais. Ses feuilles sont d'abord larges, répandues à terre, & semblables à celles du persil ; ensuite elles prennent la forme de celles de la queue du pourceau. Il s'éleve d'entr'elles plusieurs tiges hautes de deux pieds, rameuses, cannelées : ses fleurs, qui paroissent pendant l'été, sont disposées en ombelles, composées chacune de cinq feuilles rangées en fleur de lys, de couleur blanche tirant sur le purpurin : elles sont succédées par des semences jointes deux à deux, oblongues & cannelées. Cette plante croît aux lieux marécageux : on la cultive aussi dans les jardins des Curieux. Sa racine, qui ressemble un peu à celle de la filipendule, est apéritive, dissipe les vents, & adoucit les hémorrhoïdes.

2°. L'ŒNANTHE A FEUILLE DE CERFEUIL, *Œnanthe chariophylli foliis*. Cette plante, qui ne croît guères que dans les pays froids & septentrionaux, le long des ruisseaux en Angleterre, &c. a beaucoup de rapport & de ressemblance avec la ciguë, même pour les propriétés. Ses racines sont des navets, comme celles de l'asphodele, blancs, attachés immédiatement à leur tête, sans aucunes fibres, remplies du même suc que la plante. Il sort de la racine plusieurs tiges hautes d'environ trois pieds, éparses, rondes, rameuses, portant des feuilles assez semblables à celles du cerfeuil, vertes brunâtres, d'un goût âcre & dégoûtant, remplies d'abord d'un suc laiteux, mais qui jaunit ensuite, & devient virulent, puant, vénimeux & ulcérant. Ses fleurs sont disposées en ombelles, comme celles de la ciguë, composées de plusieurs feuilles rangées en rose ou en fleur de lys : elles sont succédées par de petits fruits, composés de deux semences oblongues & cannelées.

Cette espece d'œnanthe est un poison mortel. Il cause dans le ventricule une ardeur très douloureuse ; il trouble la vue & l'esprit, resserre les mâchoires, excite des hoquets & des efforts inutiles de vomir, des hémor-

rhagies par les oreilles, une tension considérable vers la région de l'estomac, & il en cautérise la tunique nerveuse. Les remedes à ce poison consistent à boire beaucoup d'huile, de graisse ou de beurre fondu, de lait, & d'autres liqueurs onctueuses qui puissent adoucir le suc rongeant de cette plante, & l'évacuer par haut & par bas.

Des Naturalistes ont aussi donné le nom d'*œnanthe* à plusieurs oiseaux, tels que le *cul blanc*, le *traquet*, &c. *Voyez* ces mots.

ŒSIPE ou SUINT. *Voyez* au mot Laine.

ŒSTRE, *Œstrus*. Insecte diptere, c'est-à-dire, à deux aîles, dont les antennes sétacées, courtes & fort petites, naissent d'une grosse base qui représente un bouton rond. Au lieu de bouche, ce petit animal a trois points enfoncés qui lui servent probablement de suçoirs pour tirer quelque peu de nourriture liquide. Peut-être que l'œstre devenu insecte parfait, n'a plus besoin de nourriture; cette propriété lui seroit commune avec plusieurs autres insectes.

Les larves de l'œstre ressemblent à des especes de vers courts. On remarque à leur partie postérieure deux grands stigmates. Ces larves varient suivant les endroits où elles vivent; on les rencontre tantôt dans le fondement des chevaux, tantôt dans les cavités du nez des bœufs & des moutons, quelquefois sous la peau des bœufs. *Voyez* Vers des tumeurs des Bêtes a cornes.

ŒUF, *Ovum*. Ce nom se donne à la substance que pondent les femelles des oiseaux, de la plûpart des poissons, des amphibies & des insectes; l'on dit ordinairement œuf de poule, œuf de tortue, œuf de carpe, œuf de fourmi, œuf de serpent, œuf de crocodile, &c. Tous les animaux ovipares produisent une substance semblable; mais les uns couvent leurs œufs, & les font éclore par la chaleur de l'incubation; tels sont les oiseaux: d'autres les déposent au fond des eaux pour être ensuite vivifiés par les mâles & perfectionnés dans ce même élément; tels sont les poissons ovipares: d'autres enfin mettent bas leurs œufs dans un lieu, où quand ils viennent à éclore par la chaleur de l'athmosphere, ils trouvent à se nourrir; tels sont la plûpart des insectes qui naissent reptiles, & finissent par être volatiles; tels sont encore les lézards, les tortues & la plûpart des serpents.

Tous les animaux ovipares peuvent pondre ou frayer, & couver; mais leurs œufs ne produiront rien, s'ils ne sont fécondés par l'approche du mâle. C'est ainsi que la poulette met bas communément des œufs stériles; souvent des poulettes en font de petits qui n'ont point de jaune, & que le vulgaire superstitieux attribue faussement au coq. Ces œufs se nomment *œufs blancs;* étant couvés, ils ne produisent rien. *Voyez* à l'article Coq l'extrait d'un *Mémoire de M. de la Peyronie imprimé dans l'Hist. de l'Acad. des Sciences, année 1710, sous le Titre d'Observations sur les œufs de poule sans jaune, que l'on appelle vulgairement œufs de coq.*

Il y a des poules qui pondent quelquefois des œufs sans coque, cela leur vient probablement, ou d'une maladie, ou par une grande fécondité,

où d'être trop grasses : il en est peut-être de même pour les œufs qui ont deux jaunes : en pourroit-on dire autant de ces œufs qui contiennent un autre œuf ayant également sa coque ? On nomme les œufs sans coque, *œufs hardés*.

Pour completter l'histoire de l'œuf, *voyez* l'article INSECTE, celui de POISSON & celui d'OISEAUX. On verra dans ce dernier ce que contient l'œuf, & la maniere dont le petit s'y forme & en sort. Parmi les poissons, il y en a dont les œufs sont venimeux, ou du moins qui purgent violemment : tels sont ceux du brochet, du barbeau, &c. Chez les oiseaux, les œufs des premieres pontes sont moins gros que ceux de la seconde & de la troisieme.

On appelle *œufs frais*, ceux qui sont récemment pondus & même tous ceux qui n'ont point encore perdu cette partie qu'on nomme le lait & qu'on trouve d'abord en les ouvrant, quand ils ne sont point trop cuits. Non-seulement c'est une chose curieuse de conserver frais par leurs qualités des œufs qui sont vieux par le tems; mais il y a un avantage réel à se procurer toujours en bon état un aliment qui devient souvent équivoque quand il est gardé. Dans les voyages de mer, & dans les saisons où les poules ne pondent que très rarement, c'est une véritable ressource qu'une provision d'œufs qui sont aussi bons que s'ils étoient nouvellement pondus. Feu M. de Réaumur nous en a offert un moyen fort simple, facile & très sûr : il a conseillé de boucher les pores de la coquille de l'œuf avec un enduit indissoluble à l'eau, tel que deux ou trois couches de vernis le plus commun, ou une légere couverture de graisse de mouton, ou d'huile, ou de cire liquéfiée. On a l'expérience qu'un œuf, ainsi préparé & gardé six mois, fait encore le lait, & n'a pas le moindre mauvais goût. Cependant quand on veut les conserver plus sûrement & plus long-tems, il faut choisir des œufs qui n'aient point été fécondés, autrement le germe étouffé sous le vernis ne manquera pas d'en corrompre une partie. Ces œufs vernis n'ont pas seulement l'avantage de se conserver bons pour être mangés comme frais; ils ont encore celui de pouvoir être couvés en toute sûreté, pourvu qu'on n'attende pas au-delà de six semaines; en pareil cas l'on ôte le vernis qui est sur la coque de l'œuf fécondé : ceci est encore un moyen d'élever des oiseaux étrangers qu'on ne peut transporter vivants qu'avec beaucoup d'embarras, & qui, pour l'ordinaire, ne s'accouplent point hors de leur pays. Ces différentes manieres d'interdire l'accès de l'air extérieur dans les œufs & dans tous les corps que l'on veut préserver de corruption ou d'altération, expliquent en même tems la cause qui auroit fait conserver pendant trois cents ans trois œufs dans un mur d'Eglise en Italie, & qu'on a trouvés après ce tems très bons & très frais.

Entre les animaux ovipares, il y en a qui, au sortir de l'œuf, se trouvent sous leur forme parfaite : ils ne la quitteront plus tant qu'ils vivront : tels sont la plûpart des poissons & des amphibies cuirassés, les limaçons qui sortent de l'œuf avec une petite maison sur le dos, les araignées qui

changent de peau, ainſi que les cruſtacés & les amphibies; d'autres paſſent par différents états : tels que les inſectes qui ſe métamorphoſent; la grenouille qui a d'abord une queue ſans pieds, & enſuite des pieds ſans queue. Les oiſeaux ſortent de l'œuf avec une ſorte de duvet, mais bientôt ils acquierent des plumes qui les garantiſſent du froid, de l'humidité, & leur ſervent à voler. Conſultez le *Nouvel Art de faire éclore en toute ſaiſons des œufs d'oiſeaux domeſtiques* à la ſuite de l'article Coq.

Les œufs different entr'eux par le volume, par la dureté de la coque & la marbrure de cette enveloppe, dont le fond de la couleur eſt ou blanc, ou d'un bleu verdâtre, les taches ſont ou noirâtres, ou rouſsâtres : ils different auſſi par la forme & par le goût de leur ſubſtance intérieure. Les œufs de ſerpent ſont ronds, ceux d'autruche ſont oblongs, également gros ou pyramidaux par les extrémités : ceux de poule ont un bout plus conique que l'autre; enfin il y en a de longs & ronds comme un cylindre. Certains œufs d'inſectes ſont aigretés, ou bien ornés d'une eſpece de couronne de poils.

ŒUFS DE MER, *Carnumi.* Voyez Microscome.

ŒUFS DE PIERRE ou PIERRE OVAIRE. Nom que l'on donne à une pierre compoſée de petits grains gros comme des têtes d'épingles. *Voyez* Cenchrites, Méconites & Pisolites, & ſur-tout le mot Oolithes.

Il y a des Auteurs qui ont auſſi donné le nom d'*œufs de pierre* à un ourſin foſſile. *Voyez* Echinites.

ŒUFS DE VACHE & DE CHAMOIS. *Voyez* Egagropile.

OFFE. Eſt une eſpece de jonc qu'on apporte d'Alicante en Eſpagne, & qu'on emploie beaucoup dans nos Provinces méridionales, ſur-tout à faire des filets pour la pêche. *Voyez* à l'article Jonc.

OIE. *Voyez* Oye.

OIGNON ou OGNON, *Cæpa.* Eſt une plante potagere, bulbifere, & généralement connue : ſon nom eſt commun à la plante & au fruit; ſa racine eſt bulbeuſe, de différentes couleurs & figures, ſuivant l'eſpece. L'oignon eſt rempli d'un ſuc ſubtil & très âcre, qui pique les yeux & les fait pleurer; ſes feuilles ſont fiſtuleuſes : cette plante ne fleurit qu'à la ſeconde année : elle porte à ſon ſommet une tête de la groſſeur du poing, compoſée de fleurs en lys; à ces fleurs ſuccedent des fruits arrondis, partagés en trois loges qui contiennent la graine.

Tout le monde ſait les uſages des oignons; les blancs ſont plus doux & plus eſtimés que les rouges. Leurs vertus pour la ſanté ſont très remarquables : ils ſont pectoraux & apéritifs, & ſouverains dans pluſieurs maladies. Dans la derniere peſte de Marſeille, on s'en eſt ſervi pour guérir les peſtiférés : on donnoit au malade le ſuc exprimé d'un oignon, dont on avoit ôté le cœur, à la place duquel on ſubſtituoit un peu de thériaque, & qu'on faiſoit cuire enſuite au four : le malade qui l'avoit mangé ſuoit abondamment & étoit guéri; on appliquoit auſſi ſur le bubon un ſemblable oignon. On prétend qu'un oignon pelé, aſſaiſonné de miel & de ſel, eſt

un ſouverain remede pour les morſures des chiens enragés : ſon jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton, mis dans les oreilles, arrête les brouiſſements.

La Ciboule, *Cepa fiſſilis*, a à-peu-près les mêmes qualités & propriétés que l'*échalote*. Voyez ce mot. Elle en differe par la grandeur, mais elle lui reſſemble par la fleur : on peut ſubſtituer l'un au défaut de l'autre : ils demandent tous les deux la même culture. On coupe les feuilles de la ciboule menu, & on les mêle crues dans la ſalade & dans les viandes ſalées pour leur donner du haut goût : mais ces feuilles ſe digerent difficilement; elles rendent l'haleine mauvaiſe, & produiſent des rapports déſagréables.

Les oignons ne viennent que de graine; ils aiment une terre bien ammeublie : lorſqu'ils ſont devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en foule les montants avec le pied, afin qu'ils deviennent plus beaux. *Voyez* le *Journal Econom. Janv. 1758.*

Les Fleuriſtes donnent le nom de cayeux (*ſoboles*) à de petits oignons de fleurs, qui naiſſent autour des gros, & qui ſe conſervent long-tems hors de terre pour y être repiqués quand on veut; ils ſe fortifient quand ils reſtent trois ans de ſuite en terre, & ils portent dans l'année qu'on les replante. Lorſque l'on tire les oignons tous les ans, les *cayeux* ne ſont point aſſez forts; il faut les mettre dans une planche en pépiniere, dont on leve de tems en tems des oignons qui ſont en état de fleurir. Les *cayeux* dans les anémones changent de nom, ils s'appellent *pattes :* dans les renoncules ce ſont des *griffes*. Les *cayeux* conſervent ſeuls les plus belles eſpeces de fleurs, ſans dégénérer. *Voyez* à l'article Fleurs.

OIGNON MARIN. *Voyez* Scille.

OIGNON MUSQUÉ, *Muſcari*. Eſt une plante que l'on cultive dans les jardins des Fleuriſtes : l'on en diſtingue pluſieurs eſpeces, qui different par la couleur de leurs fleurs, ou par la largeur de leurs feuilles, ou parce-qu'elles ſont ſauvages. M. de Tournefort a fait une différence de ce genre de plante d'avec la jacinthe, par la fleur, qui, dans le muſcari, eſt un grelot, c'eſt-à-dire, une cloche retrécie par l'ouverture, au lieu que celle de la jacinthe eſt fort évaſée. La racine de l'oignon muſqué eſt une groſſe bulbe, couverte de pluſieurs tuniques, d'un goût amer, garni en deſſous de quelques fibres longues & groſſes; cette racine eſt vomitive : elle pouſſe cinq à ſix feuilles cannelées & couchées à terre; il ſort d'entr'elles une groſſe tige, haute d'un demi pied, revêtue, dans le milieu de ſa longueur, de fleurs en grelots, crenelées, d'un verd bleuâtre ou purpurines d'abord, enſuite jaunâtres & aromatiques, comme muſquées : à ces fleurs ſuccedent des fruits triangulaires, qui renferment, dans trois loges, des ſemences groſſes comme des orobes, rondes & noires.

OISEAU, *Avis*. Eſt un animal bipede, ovipare, qui a des plumes & des aîles : ſes plumes ſont renverſées en arriere, & couchées les unes ſur les autres dans un ordre régulier : ſon corps n'eſt ni extrêmement maſſif, ni également épais par-tout, mais bien diſpoſé pour le vol, aigu par de-

vant, grossissant peu-à-peu; par-là il est plus propre à fendre l'air. Tous les oiseaux viennent d'œufs : leur maniere de vivre, la variété de leurs couleurs suivant les saisons, leur chant, leurs différentes figures & grandeurs, tout mérite l'attention du Philosophe, & pique la curiosité de l'homme qui cherche à s'instruire. Nous en tracerons quelques esquisses dans le tableau racourci que nous nous proposons d'en donner ici d'après les Naturalistes qui en ont traité.

Tous ceux qui, depuis Aristote & Pline, jusqu'à MM. Linnæus, Klein & Brisson, ont écrit sur la nature des oiseaux, les ont divisés en *terrestres* & en *aquatiques*, puis en *oiseaux domestiques*, en *passagers*, en *oiseaux de bois*, *oiseaux de riviere*, *oiseaux de nuit*, & en *oiseaux de proie*. Ils ont marqué, dans les différentes classes qu'ils en ont faites, ce qui les distingue les uns des autres, soit par les plumes, le bec, les ongles, soit par la tête, le col, les aîles, les cuisses, les jambes & les pieds.

On peut réduire les oiseaux à six familles principales.

1°. Ceux du *genre corbin*, c'est-à-dire, qui ont le bec courbé & les ongles crochues; tels sont les oiseaux de proie qui sont carnivores, c'est-à-dire, qui vivent de rapine ou de chair, qui tiennent leur proie dans une patte, & qui la mangent étant appuyés sur une jambe, comme les aigles, le faucon, les chat-huants, le duc, le milan, le lanier, le hobereau, le vautour, l'épervier, le coucou, même les perroquets & les pies-griesches, &c. quoiqu'ils vivent plus communément de fruit que de chair. On distingue ces oiseaux en *diurnes* ou *oiseaux de jour*, & en *nocturnes* ou *oiseaux de nuit*. On connoît les oiseaux de rapine, sur-tout les diurnes, par leur tête & leur col court, par leur bec & leurs ongles crochus, par leur langue large & épaisse, & par leur vue perçante. Les *oiseaux de proie nocturnes*, qui ne volent que la nuit pour butiner, ont la tête grosse & faite à-peu-près comme celle des chats; tels sont les hiboux cornus ou chat-huants, la fresaie, le faucon de nuit, la chevêche, &c. Les oiseaux de nuit ont les doigts irréguliers, car le dernier n'est pas, à proprement parler, un doigt de devant, il est placé de côté & peut se tourner en arriere; ces oiseaux l'allongent pour prendre leur proie, c'est ce qui fait que la plûpart des oiseaux de nuit semblent avoir deux doigts devant & deux derriere : ces oiseaux ont une membrane calleuse, que les Naturalistes nomment *céra*, & qui fait le tour de la base du bec.

Presque tous ces oiseaux vivent solitaires : ils sont très garnis de plumes, & vivent plus long-tems que les autres especes d'oiseaux : ils peuvent souffrir long-tems la faim. Dans ce genre d'oiseaux, les femelles sont plus grandes que les mâles, d'un plus beau plumage, plus fortes, plus courageuses & plus féroces, parcequ'elles ont seules soin de leurs petits. Ces oiseaux sont non-seulement les tyrans des airs, ils chassent aussi dans les plaines. On divise les *oiseaux de rapine diurnes* en grands & en petits : les grands sont les aigles & les vautours; leur caractere est si féroce, si indomptable, qu'on ne peut les dresser pour la fauconnerie. Les petits oi-

seaux de proie diurnes, sont encore considérés comme poltrons, tels que le milan, ou comme courageux & de haut vol, tels que l'autour, l'épervier, le gerfault & l'émérillon; ceux de bas vol sont, le faucon, le lanier, le hobereau & le sacre. *Voyez*, pour l'histoire & la maniere de dresser ces oiseaux à la chasse du vol, au mot FAUCON.

La seconde famille comprend les oiseaux à *bec de pic*, tels que les corbeaux, les corneilles, les pies, les pics, le geai, la huppe, le loriot, l'étourneau, les merles, &c. Quelques-uns de cette famille ont le bec un peu oblong, fort & gros; on les appelle *demi-oiseaux de proie*, ou *demi-rapaces*. Ces oiseaux fréquentent indifféremment les pâtis, les guérêts, les taillis, de même que les prairies & les rivages : ils vivent de fourmis, de moucherons, de fruits & de graines.

La troisieme famille contient les oiseaux qui fréquentent les bords des eaux douces, & les rivages de la mer, qui volent autour de cet élément pour y trouver du poisson dont ils font leur nourriture, & qui cependant ne nagent pas; ils ont les pieds fendus (fissipedes), les jambes & les cuisses fort longues (imantopedes), un bec long & pointu (scolopaces); ils n'ont point de plumes au dessous des genoux, afin d'entrer plus facilement dans les eaux bourbeuses, tels sont les hérons, la grue, le flamand, le butor, la cigogne, le courlis. Quelques-uns de cette famille sont haut montés sur leurs jambes & ont le bec court, comme le vanneau, le chevalier, le pluvier, &c. Souvent ces oiseaux se tiennent suspendus en l'air sur les eaux, & guettent d'en haut si par hazard quelque poisson remonte vers la surface des eaux, & quand ils en apperçoivent, ils se plongent sur-le-champ avec une rapidité étonnante, & il est rare qu'ils manquent leur proie.

La quatrieme famille renferme les *oiseaux aquatiques* par excellence, c'est-à-dire, qui marchent sur terre & nagent dans l'eau, tels sont le pélican, la palette, le cygne, les oies, les especes de canards, le morillon, la macreuse, le cormoran, &c. en un mot, tous les oiseaux dont les doigts des pieds sont unis par une membrane, ou même qui peuvent nager sans être palmés, comme la foulque. Plusieurs d'entre ces oiseaux, qui ne se nourrissent que de poisson, ont le bec dentelée, crochu à son extrémité : ils sont la plûpart *podicipedes*, c'est-à-dire, qu'ils marchent en se tenant presque droits sur leurs pieds comme l'homme; ils paroissent boiter.

On comprend dans la cinquieme famille, les oiseaux qui n'ont point d'habitation fixe, & qui fréquentent rarement les rivages, les prairies, les hautes futayes; ils vont indifféremment dans les taillis, les guérêts, les buissons & les haies, où ils se nourrissent d'insectes, de graines, de baies, &c. tels sont les pigeons, la tourterelle, les especes de pinçons, l'alouette, le chardonneret, le verdier, le serin, l'ortolan, la linotte, la bergeronette, les bruants, la fauvette, le roitelet, les hirondelles, le tarin; & tous ces petits oiseaux, dont le bec est assez droit, quelquefois courbé, plus ou moins long, qui ont les jambes courtes, les aîles fort éten-

dues, un vol fort & rapide, & une queue longue. Ceux qui ont le bec grêle, foible & pointu, vivent d'insectes; ceux qui vivent de graines, d'herbes épineuses, l'ont fort court & propre à broyer.

La sixieme & derniere famille renferme les oiseaux du genre des poules, tels que le paon, le coq d'Inde, le coq privé & celui de Bruyere, le faisan, la perdrix, la gélinote, &c. ces oiseaux ont le bec assez court, un peu recourbé, le corps gras, charnu & pesant, des aîles courtes, concaves, ce qui fait qu'ils ne peuvent pas voler fort haut ni long-tems; leurs pieds sont, ainsi que ceux de la premiere famille, garnis d'une peau : ils se retirent dans les lieux secs, & vivent d'herbes, quelquefois d'insectes : ils font leur nid à terre; leurs petits, qui sont couverts de duvet, suivent la mere, courant çà & là, & ramassent ce qu'ils peuvent avec leur petit bec.

On pourroit encore faire un genre d'oiseaux terrestres, qui ont le bec droit & les ongles moins crochus que les oiseaux de proie; ce sont ceux qui sont d'une énorme grandeur, & qui ont des aîles peu propres à voler; comme l'autruche, l'émeu ou le casoar, & le dodo. L'autruche d'Afrique n'a que deux doigts par-devant, & point sur le derriere : l'autruche d'Amérique en a trois, point par-derriere : le casoar, la canne-pétiere, l'outarde, &c. fournissent la même remarque.

Quiconque voudroit adopter une méthode facile, pourroit prendre la suivante, qui est de M. Klein : elle consiste à ne considérer les oiseaux que par leurs pieds; alors on en feroit huit familles. La premiere comprendroit ceux qui n'ont que deux doigts aux pieds sur le devant, & point par derriere : dans la deuxieme on rangeroit ceux qui en ont trois pardevant, & point par derriere : dans la troisieme, les oiseaux qui ont quatre doigts, dont deux devant & deux derriere, tels que le perroquet, &c. dans la quatrieme, les oiseaux à quatre doigts, trois devant & un derriere, tels que les oiseaux chantants, les rossignols, les alouettes, les colibris : dans la cinquieme, les oiseaux palmipedes, armés de quatre doigts aux pieds, trois devant & un derriere, tels que les canards & le plongeon : dans la sixieme, les oiseaux sémi palmipedes, tels que le cormoran, qui a quatre doigts unis : dans la septieme, les palmipedes à trois doigts, tel que le pinguin : enfin dans la huitieme, les oiseaux dactylobes, à quatre doigts frangés de chaque côté, & dont plusieurs ont trois doigts devant & un derriere; tels que le colimbe & les foulques.

Amours des oiseaux; leurs nids, leur accouplement, leur ponte, leur habitation, leurs émigrations, leur vol, leur durée, leur marche, leur chant, leur plumage, &c.

Le printems paroît être la saison déterminée pour les amours des oiseaux; c'est alors que les testicules des mâles commencent à s'enfler considérablement,

ment, & qu'ils desirent tous perpétuer leur espece. Entre les oiseaux, l'on en voit qui sont plus portés à l'amour que les autres, même des mâles plus lubriques que des femelles, & des femelles plus amoureuses que les mâles. Pour ce vœu de la Nature, on voit ces animaux briller non-seulement par la beauté de leur plumage, mais encore l'amour les fait chanter presque tout le jour. Les mâles paroissent se disputer à qui chantera le plus mélodieusement & le plus long-tems, comme on le remarque dans les rossignols, dans les fauvettes, & même dans les coqs; qui s'animent à la vue de leurs rivaux. La tourterelle a un chant plaintif, attendrissant. Chaque oiseau a son chant & son cri particulier, par lequel on peut le distinguer. Ils s'entendent les uns les autres, & se répondent constamment; & comme dans ces animaux, les mâles (sans en excepter aucun) chantent mieux que les femelles, celles-ci semblent donner la préférence à ceux qui dans leur espece les charment le plus, & méritent mieux de jouir de leurs faveurs.

Tous les mâles, qui, selon Redi, ont deux verges, & qui sont ou crêtés, ou éperonnés, ou barbus, ne cochent pas leurs femelles de la même maniere : les uns la tiennent contre terre, le autres tout de bout. Il semble que la plûpart des oiseaux ne fassent que comprimer fortement la femelle, comme le coq, les moineaux, les pigeons, &c. dont la verge est fort courte; d'autres, à la vérité, comme l'autruche, le canard, l'oie, &c. ont un membre d'une grosseur considérable, & l'intromission n'est pas équivoque dans ces especes. L'accouplement étant passé, la plûpart se tiennent compagnie pendant tout le reste de l'année, jusqu'au retour du printems. *Voyez* les EXERCITATIONS DE HERVAY sur la génération.

Les femelles des oiseaux pondent les œufs : elles les couvent constamment de leur propre chaleur, jusqu'à ce que le petit vienne à éclore.

La poule, qui est un trésor pour l'homme, pond presque tous les jours en certaines saisons; d'autres oiseaux pondent indifféremment toute l'année, d'autres une fois l'an. La quantité des œufs est déterminée à chaque espece; car si l'on en casse, ou qu'on leur en retire quelques-uns, ils en font bientôt un pareil nombre pour completter la couvée; c'est sur tout ce qu'on remarque dans les canards, les hirondelles & les moineaux. Enfin, les oiseaux, qui sont les moins nuisibles & les meilleurs à manger de tous les animaux, sont ceux qui se multiplient le plus. Au reste, on a remarqué que ceux de ces animaux qui nourrissent leurs petits, n'en ont ordinairement qu'un petit nombre; ceux au contraire, dont les petits mangent seuls dès qu'ils voient le jour, en ont des bandes de dix-huit, & quelquefois plus. Mais quel soin ne prennent-ils pas de leurs œufs! l'on ne peut qu'être enchanté du méchanisme même de l'œuf, de la naissance & de l'éducation des petits. Commençons par examiner les nids.

Les oiseaux construisent leurs nids & les façonnent avec un art admirable; les uns les font sous l'herbe à platte terre, les autres au haut des arbres, ou les suspendent à des branches; d'autres dans des arbrisseaux; d'autres

dans des creux d'arbres; d'autres dans la terre; d'autres dans des roseaux; d'autres dans des fentes de rochers; enfin, en quelqu'endroit qu'ils les logent, c'est toujours sous quelque abri, soit sous des herbes, ou sous une grosse branche, ou sous des feuilles doublées.

On ne peut trop admirer, dit M. Pluche, la parfaite ressemblance qui se trouve entre les nids des oiseaux d'une espece & ceux d'une autre, l'industrie, la propreté & la précaution qui regnent par-tout. Supposons, dans un seul endroit, un amas de brins de bois sec, des écorces, des feuilles seches, du foin, de la paille, de la mousse, de la bourre, du crin, du coton, de la laine, de la soie, des toiles d'araignées, des plumes, & quantité d'autres menues provisions, on verra nos habitants de l'air venir en faire emplette à cette foire. Celui-ci a besoin d'un brin de mousse; celui-là demande une plume; il faut à cet autre un fétu, à un autre de la laine: il y a quelquefois de grandes querelles, alors chacun tire de son côté, & emporte au nid ce qu'il peut. Les dehors du nid sont des matieres grossieres pour servir de fondement: on y emploie les épines, les joncs, le gros foin, & la mousse la plus épaisse: sur cette premiere assise encore informe, ils étendent, entrelassent & plient en rond des matériaux plus délicats, & disposés de maniere à fermer l'entrée aux vents & aux insectes. Mais chaque espece a son goût ou une façon pour se meubler: ils ne manquent point de tapisser le dedans de petites plumes, ou de l'étoffer avec de la laine, &c. de peur que leurs œufs ne se froissent ou ne se cassent, & pour entretenir une chaleur autour d'eux & de leurs petits.

L'étendue du nid est proportionnée au nombre des enfants qui doivent naître, & jamais la ponte n'en prévient la structure. Les outils des oiseaux sont leurs becs; avec un tel instrument, ils fabriquent des ouvrages où l'on trouve la propreté du Vannier, & l'industrie du Maçon: il y en a dont toutes les pieces sont proprement attachées & liées avec un fil que l'oiseau se fait avec de la bourre, du chanvre, du crin & des toiles d'araignées; telle est la *mésange*. Voyez ce mot.

D'autres oiseaux, comme le merle & la huppe, enduisent l'intérieur du nid d'une petite couche de mortier, qui colle & maintient tout ce qui est dessous, & qui, à l'aide d'un peu de bourre ou de mousse qu'ils y attachent quand il est encore frais, forment par dedans une muraille ou un appartement meublé, d'une propreté parfaite. D'autres enfin, comme l'hirondelle, font un nid sans bois, sans foin, sans liens; ils gâchent la poussiere avec l'eau qu'ils ont prise en volant à la superficie de l'eau, & construisent un logement d'une structure tout-à-fait singuliere.

C'est ainsi que les oiseaux fabriquent pour leurs petits, une habitation solide, & qu'ils ne la bâtissent pas indifféremment en toutes sortes d'endroits, mais toujours dans un lieu où ils puissent être tranquilles, & à l'abri de leurs ennemis. Tous couvent leurs œufs avec tant de patience, qu'ils aiment mieux souffrir la faim que de les exposer en allant chercher leur nourriture. L'oiseau, cet animal si agile, si inquiet, si volage, oublie

en ce moment son naturel, pour se fixer sur ses œufs pendant le tems nécessaire. Mais passons à l'histoire de l'œuf.

Les *œufs* des oiseaux different par la couleur de leur robe, & par la grosseur; tous ont une coque ou écorce assez dure, blanche, fragile, calcaire, & en dedans une membrane qui enveloppe tout l'œuf. Prenons pour exemple l'œuf d'une poule, où les parties sont plus sensibles : on y distingue facilement le jaune qui est au cœur, le premier blanc qui environne le jaune, un second blanc dans lequel la masse du milieu nage, les ligaments qui soutiennent le jaune vers le centre de l'œuf; les membranes qui enveloppent l'une le jaune, l'autre le premier blanc, & une troisieme & une quatrieme qui environnent le tout; enfin la coque qui sert de défense à tout le reste. Tout ce qui est intérieur est façonné le premier; la coque se forme la derniere, & se durcit d'un jour à l'autre : l'usage de cette croute est double; 1°. elle met la mere en état de se délivrer de l'œuf sans l'écraser; 2°. elle met le petit à couvert de tout accident, jusqu'à ce qu'il soit formé & en état de sortir. On peut dire de même, que l'œuf tient lieu aux petits oiseaux de la mamelle & du lait qui nourrit les petits des autres animaux, parceque le poulet qui est dans l'œuf, se nourrit d'abord du blanc de l'œuf, & ensuite du jaune lorsqu'il est un peu fortifié, & que ses parties commencent à s'affermir. C'est sur la membrane qui environne le jaune, que se trouve la *cicatricule* ou petite tache blanche, qui est seule le véritable germe où réside le poulet en petit. Il a dès-lors tous ses organes (dit M. Pluche d'après Villughbi & Malpighi), mais applatis, repliés & enveloppés dans un point; dès que la moindre portion de l'esprit vital, qui est destiné à l'animer, a passé au travers des enveloppes jusqu'au cœur, alors le poulet vit, & tout commence à se mouvoir en lui. Il y a, pour ainsi dire, une sorte de rapports généraux pour la maniere dont l'esprit vivifiant se glisse par les pores des membranes de l'oiseau encore dans son œuf, & du fœtus dans la matrice : il en est à-peu-près de même pour la maniere dont le poulet reçoit des sucs nutritifs. Tous ces petits canaux, auparavant applatis, se gonflent; tout prend nourriture, & le poulet commence à croître.

Il est presque impossible de démêler dans les liqueurs qui l'environnent, la nature des progrès & des changements qui lui arrivent de jour en jour pendant le tems de l'incubation, jusqu'à ce qu'il perce son écaille. M. Pluche fait encore observer ici une précaution aussi sensible qu'admirable, qu'on remarque dans la situation de la *cicatricule*, où le poulet se forme. Cette petite tache ronde, qui est sur l'enveloppe du jaune, se trouve toujours placée presque au centre de l'œuf, & vers le haut du côté de la mere, pour en recevoir la chaleur dont il a besoin. De quelque maniere qu'on remue l'œuf, le petit n'est jamais renversé. Le jaune est soutenu par deux ligaments, qu'on trouve toujours à l'ouverture de l'œuf, & qui s'attachent de part & d'autre à la membrane commune qui est collée sur la coque. Si on tiroit une ligne d'un ligament à l'autre, elle ne passeroit pas juste par

le milieu du jaune, mais au dessus du centre, & couperoit le jaune en deux portions inégales; en sorte que la moindre partie du jaune où le germe est posé, demeure nécessairement élevée vers le ventre de l'oiseau qui couve l'œuf; & que l'autre partie étant plus grosse & plus pesante, descend toujours vers le bas autant que les liens le permettent. Si l'œuf se déplace, le petit n'en souffre point, & il jouit, quoi qu'il arrive, de la chaleur qui met tout en action chez lui, & qui perfectionne peu-à-peu le développement de ses parties. Ne pouvant plus se glisser en bas, il se nourrit à l'aise d'abord de ce blanc liquide & délicat, qui est à portée de lui; ensuite il tire sa vie & son accroissement du jaune, qui est une nourriture plus forte. Lorsque son bec est durci, & qu'il a presque rempli toute la capacité de sa maison, il se met en devoir de rompre la coque : il sort ayant le ventre rempli de ce jaune qui lui tient lieu de nourriture encore quelque tems, jusqu'à ce qu'il puisse s'affermir sur ses pattes, & aller chercher lui-même à vivre, ou que le pere & la mere lui en viennent apporter. *Voyez* la maniere dont les poulets s'y prennent pour sortir de l'œuf, à la suite de l'article Coq. *Voyez* aussi le mot Œuf.

Le corbeau & les corneilles mâles, dans le tems de la couvée, apportent à manger à leurs femelles. Avec quel art les oiseaux mâles partagent & adoucissent la peine de leurs fidelles compagnes ! l'un réitere ses voyages sans se rebuter, & met dans le bec de la femelle, la mangeaille toute préparée; un autre accompagne ces petits services de son ramage; par-tout l'on voit l'inquiétude officiense du mari, & l'assiduité pénible de la mere.

Les pigeons, les moineaux, & plusieurs autres oiseaux, qui ne s'accouplent point indifféremment, & font comme ménage à part de mâle à femelle, couvent tour-à-tour; mais parmi les autres on ne voit pas que les mâles prennent le moindre soin de leurs petits, puisque même ils abandonnent leur femelle. On remarque que la plupart des canards, quand ils sont obligés de quitter leurs œufs pour aller chercher à manger, s'arrachent une bonne quantité de plumes pour les couvrir & les garantir du froid. Quel soin, quelle sollicitude pour pourvoir à la nourriture de leurs petits nouvellement éclos, jusqu'à ce qu'ils aient assez de force pour voler, & pour aller chercher eux-mêmes leur pâture !

Les petits pigeons ne pourroient pas digérer des graines dures, si le pere & la mere ne les avaloient auparavant pour les ramollir dans leur gosier; ensuite de quoi, ils les dégorgent dans le bec des pigeonneaux.

Le hibou fait son nid sur le haut de quelque montagne escarpée, dans l'endroit qui est le plus exposé aux ardeurs du soleil, afin que les cadavres qu'il y apporte, se changent, par la chaleur, en une espece de bouillie propre à nourrir ses petits.

Le coucou pond ses œufs dans le nid des autres oiseaux : il laisse à ceux-ci le soin de les couver & de les faire éclore. Mais quelle étrange surprise pour la mere, qui croit trouver de l'affection dans le nouveau né ! A peine celui-ci a-t-il quelques jours, qu'il dévore les petits de l'oiseau dont le nid

lui a servi de berceau, & souvent, comme carnivore, il extermine & mange sa prétendue mere. *Voyez* à l'article Coucou.

Tous les oiseaux (excepté le coucou) sont très attachés à leurs petits : ils sentent alors ce que c'est d'être chargé de famille ; il faut trouver à vivre pour six ou dix, au lieu de deux. Dans le tems que les petits grandissent, le rossignol & la fauvette suspendent leurs concerts accoutumés ; le besoin les fait aller en quête dès le soleil levant ; de retour, ils distribuent la nourriture aux petits avec beaucoup d'égalité. Au devoir de nourrice, succede celui de sentinelle, l'amitié change les humeurs, en corrigeant les défauts; c'est ainsi qu'une poule gourmande & insatiable n'a plus rien à elle quand elle a des petits. Cette mere, naturellement timide, ne savoit que fuir auparavant : à la tête d'une troupe de poussins, c'est une héroïne qui affronte tous les dangers pour la défense de ses petits.

La poule d'Inde, suivie de sa petite famille, a l'art de pousser un cri lugubre qui oblige tous ses enfants à se tapir sous les buissons, & de contrefaire les morts. Ce cri annonce qu'il y a dans l'air un oiseau de proie prêt à fondre sur eux ; l'oiseau de proie disparoît-il, l'allarme cesse, & la mere de famille pousse un autre cri qui retire les petits de la consternation. A mesure qu'on étudie de plus en plus la Nature, son méchanisme, son art, ses ressources, la multiplicité de ses moyens dans l'exécution, ses désordres mêmes apparents, tout nous étonne, tout nous surprend.

Les perdrix blanches habitent les Alpes, où elles se nourrissent de semences du bouleau nain ; & afin qu'elles fussent plus en état de courir parmi les neiges, la nature leur a donné des pattes couvertes de plumes.

Le pélican habite dans les déserts arides ; & comme il fait son nid dans les lieux fort éloignés de la mer, & qu'il lui faut aller chercher bien loin la provision de l'eau qui lui est nécessaire, tant pour lui que pour ses petits, la Nature l'a pourvu d'un instrument propre à cet usage : il porte sous la gorge une espece de sac assez ample & profond ; il le remplit d'une quantité d'eau qui lui est suffisante pour s'abreuver pendant plusieurs jours.

Les oies, les canards & les plongeons qui vivent dans l'eau, y trouvent à se nourrir d'insectes aquatiques, de petits poissons, d'œufs de poissons, &c. La forme de leur bec, de leur col, de leurs pattes & de leurs plumes, répond admirablement bien à l'instinct & au genre de vie qui leur sont propres. La même remarque peut se faire dans toutes les autres especes d'oiseaux.

Un oiseau palmé de Norwege (espece de *mouette* qui est le *strund-jager* de Ray), a une façon de vivre tout-à-fait particuliere. Comme il n'a pas la même facilité que les autres oiseaux aquatiques de plonger dans l'eau pour prendre des poissons, il se nourrit aux dépens de ces mauves, qui se voyant poursuivies, rejettent une partie de leur proie dont il fait son repas. Comme les poissons se tiennent en automne au fond de l'eau, une espece de plongeon, qui a la facilité de s'y enfoncer encore plus avant que les mauves, fournit aussi de quoi vivre à cet oiseau.

La nourriture la plus ordinaire des petits oiseaux est le *polygone vulgaire* (renouée), plante fort commune, qui se trouve par-tout jusques dans les grands chemins, & qui après la moisson est très abondante dans les champs. Les semences dont elle est toute chargée, tombent à terre, & sont recueillies durant toute l'année par les oiseaux qui portent le nom de *granivore*. Sur la fin de l'automne, quand les insectes commencent à disparoître, les *hirondelles* ne trouvant plus rien à manger, cherchent ailleurs un asyle & des vivres. *Voyez* HIRONDELLE.

Les gros *oiseaux de rapine* vivent de petits quadrupedes & de divers petits oiseaux. Ceux d'entr'eux qui sont foibles & plus lâches que les autres, se contentent des cadavres que le hasard leur fait trouver. Dans tous les animaux qui passent l'hiver sans prendre de nourriture, on observe que le mouvement péristaltique des intestins est suspendu, ce qui fait que pendant ce tems-là ils ne sont nullement pressés de la faim : telle est l'expérience qu'en a fait Lister. Leur sang ne se coagule point dans la palette, comme celui des autres animaux, & en est par-là plus propre à en entretenir la circulation.

Les *coqs de bruyere* se creusent souvent des retraites sous la neige, où ils se promenent pendant l'hiver; mais ils muent en été : de sorte que ne pouvant plus voler au mois d'Août, ils sont contraints de courir à travers les bois pour chercher leur nourriture, qu'ils trouvent néanmoins sans peine, parceque le fruit de l'airelle, qui est alors en sa maturité, leur fournit abondamment de quoi manger. Les petits au contraire ne muent point au commencement de l'été parceque n'étant pas encore en état de bien courir, ils ont besoin de leurs aîles pour s'éloigner en cas de péril.

Les autres oiseaux qui se nourrissent d'insectes, vont vivre chaque année sous un climat plus tempéré, tandis que toutes les terres situées plus près du Nord, où ils ont passé l'été fort agréablement, sont couvertes de neiges & de glaçons. Rien de plus singulier que la maniere dont voyagent les oiseaux de passage. Le jour du départ est marqué pour chaque espece : ils s'assemblent par troupes, la résolution étant prise & annoncée à chacun d'eux; ils se mettent en route, & maintiennent une sorte de discipline; nuls traîneurs, aucuns déserteurs : sans boussole & sans carte, mais par l'instinct des besoins, ils suivent invariablement la route qui conduit au lieu où ils se proposent d'arriver.

Le degré de froid ou de chaud qui regne dans l'athmosphere, accélere ou retarde les émigrations des oiseaux de passage; il y a apparemment un rapport secret entre la température qui convient à certaines especes, & celle qui est nécessaire pour la production des aliments dont elles se nourrissent. Les vents paroissent avoir aussi une grande influence sur les voyages des oiseaux : l'histoire de ces émigrations est essentiellement liée aux observations météoréologiques, & les suppose. Quoi qu'il en soit, ces émigrations régulieres d'oiseaux de toute espece sont très avantageuses à plusieurs Nations différentes, qui profitent de la visite de ces nouveaux habi-

tants. Ces oiseaux sont nommés *passagers*, & presque tous retournent chacun dans leurs climats à jour marqué : il en reste cependant beaucoup, qui ne sortent point du pays où ils sont nés.

Les *grives*, les *étourneaux*, les *pinçons* & les *cailles* nous quittent dans l'automne ; & pour nous dédommager en quelque sorte de leur absence, le froid nous amene les bécasses, les bécassines, & toutes sortes d'oiseaux aquatiques.

L'*étourneau*, dit M. Linnæus, ne trouvant plus en Suede, sur la fin de l'été, une aussi grande quantité de vermisseaux qu'auparavant, descend chaque année dans la Scandinavie, l'Allemagne & le Dannemarck.

Les femelles des *pinçons*, ajoute le même Naturaliste, passent en grandes troupes par la Hollande aux environs de la S. Michel, & vont habiter tous les hivers, les pays méridionaux.

Les *oiseaux aquatiques* quittent les régions du Nord avant que les eaux soient glacées, & se retirent l'hiver dans celles du Midi. On voit aussi de ces oiseaux à qui les besoins font braver l'intempérie des saisons les plus opposées : c'est ainsi que tout Paris a vu en Août 1765, des légions de cigognes, les unes répandues dans les environs de cette ville, les autres perchées sur les toîts des édifices les plus élevés de la capitale : ces oiseaux accoutumés à vivre dans des pays aquatiques & froids (la Hollande & l'Allemagne), sembloient venir par la route d'Espagne pour gagner le Nord.

Les *grues* quittent pendant l'hiver les régions septentrionales, pour vivre dans les campagnes ; & après l'hiver elles retournent à leur premiere demeure, où regne un froid plus supportable.

On voit en automne, sur les marais de Pologne, une multitude innombrable de *canards*, d'*oies* & de *cygnes*, qui, par différentes rivieres, vont se rendre au Pont-Euxin, dont l'eau salée ne se gele point, & qui reviennent au retour du printems, vers les marais septentrionaux, pour y pondre leurs œufs, parceque dans ces régions, sur-tout dans la Laponie, ils trouvent une grande quantité de moucherons.

La *bécasse* reste dans les vallons & les bois en Angleterre & en France pendant l'hiver, & en sort aux approches du printems, après que le mâle s'est appareillé avec sa femelle ; ensuite elle remonte sur les montagnes.

Le *canard d'Islande* passe en Suede au mois d'Avril, & continue sa course jusqu'à la mer blanche. L'oiseau nommé *bec recourbé*, se retire en Italie tous les ans chaque automne. Le *colymbe* passe tous les étés, ainsi que tous les automnes, en Allemagne. La *grive* remplit les forêts de Suede au printems ; & les quitte en hiver pour passer en France & ailleurs. Le *moineau de neige* (emberiza) abandonne les Alpes pendant tout l'hiver, & passe en Allemagne & en Suede. La *mauvé*, pendant l'hiver, voyage en Espagne, en Italie & en France. L'*hirondelle* poursuit les différentes especes d'insectes qui voltigent dans l'air. Le *pic*, pour se nourrir, tire avec sa langue, les insectes qui se tiennent cachés dans l'écorce des arbres. Les

corbeaux vivent de cadavres, & suivent quelquefois les armées.

Les *oiseaux* évitent les ruses de leurs ennemis, par le vol qui leur est particulier; & par ce moyen ils échappent même souvent aux oiseaux de proie : car si le pigeon, par exemple, voloit de la même maniere que l'épervier, il ne pourroit presque jamais éviter ses griffes.

Les *cicognes* & les *faucons* sont des bêtes de rapine très nécessaires pour empêcher la trop grande multiplication des autres especes. Ces oiseaux, au rapport de Bélon, nettoient l'Egypte d'une multitude infinie de grenouilles, dont tout le pays est couvert après les inondations du Nil. Ils détruisent aussi les rats qui infestent la Palestine.

Les oiseaux (dit M. Clayton, dans les *Transact. Philosoph.*) qui ont le bec plat, & qui cherchent leur nourriture en tâtonnant ou en fouillant dans la terre, ont trois paires de nerfs qui s'étendent jusques dans leur bec : c'est par ces nerfs qu'ils distinguent avec tant de sagacité & d'exactitude, ce qui est propre à leur servir de nourriture d'avec ce qu'ils doivent rejetter; choix qu'ils font uniquement par le goût, sans qu'ils voient les aliments. Ces nerfs paroissent avec plus d'évidence dans le bec & dans la tête du canard; aussi n'y a-t-il pas d'oiseau qui fouille autant pour trouver sa nourriture. On trouve aussi deux de ces nerfs dans la partie supérieure du bec de la corneille, & probablement les autres oiseaux à bec rond ont ce même avantage.

La Nature a aussi placé sous le gosier de ces animaux, une poche qu'on nomme le *jabot*, où ils mettent leur mangeaille en réserve : la liqueur où elle nage dans ce jabot, aide à en faire la premiere digestion; le gésier, où il n'entre que très peu de nourriture à la fois, fait le reste, souvent à l'aide de quelques petits cailloux raboteux, que l'oiseau avale pour mieux briser sa nourriture, & peut-être pour tenir les passages libres. Ainsi l'on voit que dans les oiseaux la digestion se fait par voie de dissolution & de trituration. M. de Réaumur, qui avoit étudié la Gastrologie des oiseaux, fit avaler à des dindons de petites boules de verre, pour prouver cette derniere propriété de digérer; ce qui lui réussit assez bien.

Il n'en est pas, dit Belon, des oiseaux comme des animaux terrestres, qui, dans chaque espece, sont ou plus grands, ou plus petits, suivant les régions qu'ils habitent. Les oiseaux, suivant l'espece dont ils sont, conservent assez constamment par-tout leur grandeur, leur forme, leur couleur, leur nature : un coq vivant en Afrique, est semblable au coq qui vit en Asie & en Europe.

Les oiseaux ont des yeux & des paupieres comme les autres animaux; ils couvrent leurs yeux d'une membrane qui sort du coin de l'œil, de la partie de dehors en l'amenant en bas vers le bec. Ils voient tous fort clair, mais les uns plus que les autres; les uns voient pendant le jour, & les autres pendant la nuit. Les oiseaux de proie ont les yeux ombrés. Aucun oiseau n'a de cils ni de sourcils, du moins qui portent du poil autour des yeux, comme chez les quadrupedes : il est vrai cependant qu'il y en a, tels

tels que les faiſans, qui ont quelque choſe d'approchant. Les oiſeaux ont ſur le bec deux trous qui leur ſervent pour l'odorat. Ils ont un bec ſans dents; mais il y a quelques oiſeaux de riviere qui ont le bec dentelé, & ſouvent crochu, d'autres vouté & tranchant, d'autres droit & rond, d'autres long & pointu, &c.

Non-ſeulement les oiſeaux different par le bec, mais encore par la langue : les uns l'ont courte, les autres large; d'autres déliée, & la plupart dure : il y en a qui ont la queue longue, d'autres courte, & d'autres qui n'en ont point du tout; tous ont les plumes fendues & attachées à la peau. La racine en eſt creuſe : outre ces plumes, ils ont encore une eſpece de poil, ou une eſpece de duvet.

En général, les oiſeaux vivent long-tems; cependant on a remarqué que ceux qu'on détenoit en cage, & même qu'on apprivoiſoit, n'avoient pas une vie de ſi longue durée, que quand ils ne ſont point eſclaves. Les uns vivent deux ans, d'autres dix : il y en a qui vivent cinquante, & même plus de cent ans; tels ſont les oiſeaux de proie, le perroquet, dont le cours de la vie n'eſt pas réglé : au reſte les femelles de ce genre d'animaux vivent plus long-tems que les mâles. Ceux qui ont les ongles droits, & qui fréquentent les rivieres, ſe lavent en tout tems dans l'eau : ceux qui ne volent pas fort haut, comme les poules, aiment à ſe veautrer dans la pouſſiere. On voit qu'un oiſeau eſt malade quand ſon plumage eſt hériſſé & mal en ordre; cette maladie eſt ſouvent indépendante de la mue qu'éprouvent tous ces animaux.

On connoît les oiſeaux à la différence de leur vol & de leur marcher : pluſieurs d'entr'eux marchent toujours pas à pas comme le paon; d'autres ne peuvent aller qu'en ſautant, comme la pie; d'autres en courant, comme la perdrix; d'autres en jettant leurs pas devant; quelques-uns ne pouvant pas marcher ſur terre, ne ceſſent de voler, ou s'arrêtent bien peu.

Les oiſeaux qui ont de grandes aîles, ainſi que ceux qui ont des ongles crochus, tels que les oiſeaux de proie, ne marchent que difficilement. Il y en a qui preſſent leurs aîles en volant, après avoir frappé l'air ſeulement d'un ſeul coup; d'autres ne peuvent voler qu'ils ne remuent ſouvent leurs aîles; d'autres s'élancent par repriſes, ou avancent par bonds; d'autres ſemblent ſe gliſſer dans l'air, ou le fendre d'une courſe égale. Ceux-ci vont toujours terre à terre; ceux-là s'élevent juſqu'aux nues; d'autres ne s'élevent de terre qu'en jettant un grand cri avant que de partir; d'autres ne font aucun bruit. Les uns s'élevent tout droit de terre; d'autres ne peuvent s'élever ſans prendre leur courſe; d'autres partent du ſommet de quelque hauteur; d'autres enfin ſavent diverſifier leur vol : ils montent en ligne oblique ou circulaire, ou paroiſſent ſe laiſſer tomber & ſe relever tout d'un coup, ſe ſuſpendre & demeurer comme immobiles, planer enſuite, s'écarter à droite, à gauche, rebrouſſer chemin, &c.

La queue de l'oiſeau ſert à contrebalancer ſa tête & ſon col : elle lui tient lieu de gouvernail, tandis qu'il rame avec ſes aîles. Mais ce gouver-

nail, ne sert pas seulement à maintenir l'équilibre du vol, il sert aussi à hausser, baisser, tourner où l'oiseau veut; car la queue ne se porte pas plutôt vers un côté, que la tête se porte d'un autre.

Que l'art brille dans la construction générale des aîles, & dans chacune de leurs parties! Elles ont été placées par la Nature dans le centre de gravité, l'endroit le plus propre à tenir le corps de l'animal volant dans un exact équilibre au milieu d'un fluide aussi subtil que l'air. Quant à ceux qui nagent & qui volent, leurs aîles, pour cet effet, sont attachées au corps hors du centre de gravité; & pour ceux qui se plongent plus souvent qu'ils ne volent, leurs jambes sont plus reculées vers le derriere, & leurs aîles plus avancées vers le devant du corps.

Quelle légereté dans ces aîles, & en même tems quelle force! Le tuyau de chaque plume est creux, léger & cependant très fort; les barbes des plumes sont rangées de chaque côté, & composées de filets artistement travaillés: elles sont creusées & bordées de petites plumes qui s'engrainent les unes dans les autres. Les grandes plumes des aîles sont recouvertes, à leur origine, d'autres petites plumes en dessus & en dessous. C'est par cet arrangement méchanique, que les aîles peuvent frapper l'air qui est si fluide, & servir à l'oiseau de point d'appui continuel pour s'élever à son gré.

Quel appareil d'os très forts, mais sur-tout légers, de jointures qui s'ouvrent, se ferment, ou se meuvent de tel côté que l'occasion le demande, soit pour étendre les aîles, soit pour les resserrer vers le corps! De quel usage ne sont point les plumes de la queue, pour conduire l'oiseau dans son vol, ou lorsqu'il veut s'abaisser! La force des muscles pectoraux est sur-tout remarquable, parcequ'ils sont plus forts & plus robustes à proportion dans les oiseaux, que dans l'homme & dans les autres animaux qui n'ont point été faits pour voler.

Indépendamment de tous les autres obstacles qui s'opposent à l'art extravagant qu'ont cherché les hommes de voler, les muscles des bras ne seroient point assez forts; les jambes y seroient plus propres. Mais il faut reléguer cette entreprise avec celle de produire le mouvement perpétuel, de trouver un remede universel, & autres semblables, qui font plutôt voir la foiblesse que la force de l'esprit humain.

Quand on considere un oiseau qui vole, rien de plus naturel aux yeux de l'habitude, rien de si étonnant aux yeux de la raison. Cette masse qui s'éleve dans l'air, malgré le poids de cet air qui gravite sur tous les corps, est emportée, non par une force étrangere, mais par un mouvement qui lui est propre, & qui s'y soutient long-tems avec vigueur & avec grace. Les gros & grands oiseaux ont l'art de s'enfler, & d'avoir toujours des provisions d'air en volant. On ne jouit point de cet aspect lorsque les oiseaux sont détenus en cage, pas même dans une grande voliere. Leur génie est flétri par la captivité: les visites fréquentes interrompent également ces petits prisonniers; ce n'est qu'après un certain tems qu'on peut y voir leurs

careſſes, leurs querelles & leurs ménages. La nouvelle nourriture qu'on leur donne, & qui ne conſiſte pas en vers, en chenilles, en mouches, en eſpeces de graines particulieres, dont ils ſavent tous ſe traiter chacun ſuivant leur appétit dans chaque ſaiſon, ne leur fait pas moins regretter la ſolitude & la liberté; en un mot, ils agiſſent moins librement, & on reconnoît moins la diverſité de leurs caracteres & de leurs travaux.

On dit communément que les oiſeaux des Indes, ſur-tout dans le pays de Juda, excellent pour le plumage, & ceux d'Europe pour le chant. Mais il nous ſemble que par la beauté même du plumage, nous n'avons rien à deſirer dans nos oiſeaux Européens; car ſans parler du paon, qui eſt ſans contredit le phœnix des oiſeaux, ni de nos autres volailles domeſtiques, n'avons-nous pas le faiſan, la perdrix rouge, les canards, l'outarde, le francolin, les eſpeces de geais, la huppe, le loriot, l'étourneau, le pluvier doré, le vanneau, la pie, les pics, le bouvreuil, le chardonneret, le martinet pêcheur, & pluſieurs autres.

Les plumes du côté du corps ſont garnies d'un duvet mol, chaud. *Voyez* DUVET. Du côté de l'air, elles ſont garnies d'un double rang de barbes plus longues d'un côté que de l'autre. Ces barbes ſont une enfilade de petites lames minces & plattes, couchées & ſerrées dans un alignement auſſi juſte, que ſi on avoit taillé les extrémités avec des ciſeaux. Les plumes, ſur-tout celles de l'aîle, ſont outre cela diſpoſées de façon, que le rang des petites barbes de l'une ſe gliſſe, joue, & ſe découvre plus ou moins entre les grandes barbes de l'autre plume qui eſt au deſſus: un nouveau rang de moindres plumes, ſert de couverture aux tuyaux des groſſes: l'air ne peut paſſer nulle part, & par-là, comme nous l'avons dit plus haut, l'impulſion des plumes ſur ce fluide devient très forte & très agiſſante: on nomme les plumes de l'aîle le pennage. Mais comme cette économie ſi néceſſaire pourroit ſouvent être altérée par la pluie, les oiſeaux ont auſſi un moyen de les en préſerver, au moyen d'une bourſe pleine d'un ſuc huileux, faite comme un mamelon, lequel compoſe preſque tout le croupion: ce mamelon a pluſieurs ouvertures; & lorſque l'oiſeau ſent ſes plumes deſſéchées, gâtées, entr'ouvertes ou prêtes à ſe mouiller, il preſſe ou tiraille ce mamelon avec ſon bec: il en exprime une humeur graſſe qui eſt en réſerve dans des glandes, & faiſant gliſſer ſucceſſivement la plûpart de ſes plumes par ſon bec, il les paſſe à l'huile, il les luſtre, il remplit tous les vuides avec cette matiere viſqueuſe; après quoi l'eau ne fait plus que couler ſur l'oiſeau. La poule de nos baſſe-cours eſt moins fournie de cette liqueur que les oiſeaux qui vivent au grand air, d'où il arrive qu'une poule mouillée eſt un oiſeau ſingulier à voir: au contraire, les cygnes, les oies, les canards, les macreuſes, & tous les animaux deſtinés à vivre ſur l'eau, ont la plume enduite d'huile dès leur naiſſance; d'ailleurs leur réſervoir graiſſeux eſt abondant, & une de leurs plus grandes occupations eſt de paſſer leurs plumes à l'huile continuellement.

Il y a des oiseaux qui chantent, d'autres ne chantent pas, tels que les oiseaux de proie, & plusieurs femelles de divers oiseaux. C'est lorsque le tems est serein, qu'on entend ces animaux chanter dans les bois. Le printems est la saison de leurs mélodieux concerts : ils font alors, & sur-tout la nuit, l'agrément des bois. L'un chante à minuit & au point du jour; l'autre à l'aurore & à midi, un autre au soleil couchant, &c. tels sont le coq, l'oie, les sarcelles, l'alouette, le vanneau, le courlis, le pluvier, la gruë, le rossignol, la perdrix, & plusieurs autres, qui servent d'horloges aux Paysans.

On donne le nom de Voliere, *aviaria*, à l'endroit où l'on tient des oiseaux enfermés. Les Grecs & les Latins ont aussi tiré la dénomination de chaque espece d'oiseau de la nourriture qu'il prend. C'est ainsi que les Grecs ont nommé *sarcophages*, & les Latins *carnivores*, ceux qui vivent de chair. On nomme les oiseaux de proie *rapaces*; & *demi-rapaces* ceux qui, comme les corbeaux, n'ont pas le bec crochu. On appelle *entomophages* ou *insectivores*, les mangeurs d'insectes; *acantophages*, ceux qui ne vivent que de chardons; *carpophages* ou *frugivores*, les mangeurs de fruits; *graminivores*, les mangeurs de plantules; *piscivores*, ceux qui ne vivent que de poisson; *panphages*, ceux qui vivent également de toutes choses; *scolopaces*, ceux qui ont le bec long & effilé; *macropteres*, ceux qui ont les aîles longues; *imantopedes*, ceux qui ont les cuisses & les jambes longues; *palmipedes*, ceux qui ont les doigts des pieds unis par une membrane afin de nager; *fissipedes*, ceux qui ont les doigts détachés; *diurnes*, ceux qui volent & butinent le jour; & *nocturnes*, ceux qui, comme la chouette, ne sortent que la nuit. On appelle Oiseaux de passage, *passeres*, ceux qui ne restent qu'un certain tems de l'année dans un pays, &c.

Quant à la chasse du vol, *voyez* ce que nous en avons dit au mot Faucon pour les oiseaux de proie. Les oiseaux de nuit sont universellement haïs; & dès qu'on en a découvert quelqu'un, il se fait une conjuration générale contre ce malheureux oiseau : petits & grands, tous l'environnent avec grand bruit, quoiqu'il soit rare qu'il en soit attaqué aussi impunément qu'il en est insulté. A quels dangers ne s'exposent pas certains hommes dans la chasse aux oiseaux qu'on pratique parmi les rochers de la Norwege? Pour les oiseaux de jour, de plaine, des bois, &c. ils se prennent ou au fusil, ou à la piste, aux filets, ou à la traînasse, ou aux gluaux, & par quantité de méthodes différentes, dont nous avons fait mention dans l'histoire particuliere des oiseaux. Nous avons parlé aussi des diverses qualités de leur chair, qui est plus ou moins délicate. Celle des oiseaux de proie est maigre, & n'est pas bonne à manger; celle des oiseaux de riviere est ordinairement fibreuse, & plus difficile à digérer que celle des oiseaux terrestres.

En général, les oiseaux qui se nourrissent de grains, d'herbes & de fruits, fournissent un meilleur suc & plus facile à digérer, que ceux qui se nourrissent d'insectes, de viandes ou de poisson. La chair des premiers

n'eſt ni trop terreſtre, ni trop aqueuſe. Au reſte, les ſaveurs ſont analogues aux goûts des différentes Nations: c'eſt ainſi que l'autruche eſt un régal chez les Afriquains, comme l'eſt le poulet parmi nous. Les oiſeaux les plus en uſage ſur les tables en Europe, ſont le courlis, la poule d'eau, le cul-blanc, la poule-d'Inde, l'ortolan, la caille, le pluvier, la bécaſſe, le faiſan, la poule privée, les pigeons & les mauviettes. Les Payſans mangent volontiers le paon, la corneille, la pie, le geai, & tous les autres petits oiſeaux. Dans tous ces animaux les os ſont ſi vuides & ſi minces, qu'ils n'ajoutent preſque rien au poids des chairs.

Nous ne parlons point ici de l'utilité des diverſes plumes des oiſeaux, ni de leurs combats; nous en avons fait mention à chacun de leurs articles. Il nous ſuffira de dire que c'eſt avec les plumes de l'autruche qu'on orne quelquefois la tête des Héros; celles du coq ſervent auſſi à faire des panaches; l'éderdon, qui eſt une eſpece de duvet, eſt employé dans les couvre-pieds; les groſſes plumes de cygne, &c. ſervent à écrire. Les Vénitiens & les Napolitains ſavent, mieux que toute autre Nation, colorer les plumes du ventre du cygne, &c. pour l'uſage des fleurs artificielles. Le caractere belliqueux des oiſeaux ſe reconnoît dans le coq, dans les oiſeaux de proie, &c. Il eſt encore d'uſage en Angleterre & en quelques lieux de l'Italie, de faire battre enſemble les coqs, les cailles, &c. chacun ſelon ſon eſpece. C'eſt un ſpectacle pour tout le Peuple, & ſouvent pour bien des Grands. *Voyez* aux mots Coq, Cailles, &c. Il y a beaucoup d'oiſeaux qui n'ont point de noms particuliers, tels ſont ceux dont nous allons faire mention. Ils ont conſervé le nom général d'oiſeau, avec une épithete qui ſert à les déſigner.

Par cet expoſé des oiſeaux, on voit qu'il y en a peu qui ne nous ſoient utiles. Les plus redoutables mangent les charognes qui nous infecteroient; & s'ils font quelquefois main-baſſe ſur nos volailles, combien d'autres oiſeaux nous délivrent de cette immenſe quantité d'inſectes, dont la multiplicité eſt un fléau. D'autres nous amuſent par leur ramage, ou nous ſervent de nourriture. En Europe on récompenſe ceux qui tuent le laemmergeyer. *Voyez* au mot Aigle; au lieu que dans le pays de Benin, les habitants reſpectent un animal ſemblable, qu'ils appellent *oiſeau noir* : il eſt même défendu, ſous peine de mort, de lui faire le moindre mal. Il y a des miniſtres établis pour ſervir ces oiſeaux, & pour leur porter de la nourriture dans un endroit des montagnes qui leur eſt particuliérement conſacré.

OISEAU-ABEILLE ou SUCE-FLEUR. *Voyez* Colibri. On l'appelle auſſi *bourdonneur* ou *oiſeau murmure.*

OISEAU D'AFRIQUE ou POULE DE BARBARIE. *Voyez* Pintade.

OISEAU DE COMBAT, *Avis pugnax.* Les Suédois, chez qui cet oiſeau eſt commun, le nomment *bruthane.* Ce volatile eſt de la grandeur du pluvier : ſon bec & les plumes de ſon col ſont longs. La bigarure du

plumage dans les mâles est admirable : il est toujours si varié, qu'on n'en trouve pas deux de pareils. Les mâles aiment tant à se battre, que quand deux se rencontrent, le combat ne cesse point qu'il n'y en ait un de tué.

OISEAU DE FEU. *Voyez* FOULIMENE.

OISEAU FRÉGATE. *Voyez* FRÉGATE.

OISEAU DE JUNON ou DE MÉDIE *Voyez* PAON.

OISEAU DE JUPITER, est l'aigle. Quelquefois aussi on donne ce nom au chardonneret.

OISEAU DE MORT. Le Peuple donne ce nom au *papillon tête de mort*, & à la *fresaye*. Voyez ces mots.

OISEAU MURMURE. *Voyez* COLIBRI.

OISEAU-MOUCHE. *Voyez* à l'article COLIBRI.

OISEAU DE NUIT. *Voyez* au mot OISEAU.

OISEAU DE PARADIS ou MANUCODIATA, *Avis paradisi.* Est un oiseau très beau à voir par la singularité, la forme & la situation de ses aîles, différentes de celles de tous les autres oiseaux; car des côtés de la poitrine sortent de très longues & nombreuses plumes qui passent de beaucoup la longueur de la queue, & qui sont très larges; & du croupion de quelques-uns de ces oiseaux, sortent deux longs filets noirâtres non emplumés, mais bien plus longs que les plumes mêmes. La tête & les yeux sont petits à proportion du corps, le bec est effilé comme celui de la pie. Les Naturalistes & les Voyageurs en distinguent de plusieurs especes. Rai dit que ce sont des oiseaux de proie de la petite espece. On a faussement cru qu'ils se nourrissent de l'air, qu'ils volent toujours sans relâche, & qu'ils sont sans pieds. Ils ne les perdent que par la vieillesse ou par la maladie. Ils ont des ongles courbés & pointus. Ils font la chasse aux pigeons, aux verdiers & à d'autres petits oiseaux semblables, & se nourrissent comme les autres oiseaux de proie. Il est encore aussi faux qu'on n'en trouve que de morts. Ces oiseaux se perchent sur des arbres, & par rapport à leur vol prompt & rapide, semblable à celui des hirondelles, les Indiens les appellent *hirondelles de Ternate*, du lieu où il s'en trouve beaucoup. Helbigius dit qu'on ne rencontre ces oiseaux que dans les terres Australes Orientales.

Clusius fait deux genres de ces oiseaux de Paradis; savoir, la grande & la petite espece. Les grands sont les plus beaux, & se trouvent ordinairement dans la principale des Isles d'Arou : ils ont des filets au croupion. Les petits, qui sont moins beaux, se rencontrent dans les Isles nommées *Papua*, ou dans la nouvelle Guinée. Ils n'ont point de filets : ils sont blancs & jaunâtres.

Chacun de ces deux genres d'oiseaux a un roi, distingué par sa petitesse, & par un vol plus élevé que ceux de son espece. Son plumage est éclatant : il porte à sa petite queue deux longues plumes, qui lui sont communes à la vérité avec ses sujets, mais il n'y a que lui qui les ait ornés d'yeux à l'extrémité. Rien ne ressemble mieux aux crins d'une queue de

cheval, dont les extrémités feroient terminées par une boucle de plumes frifées & colorées.

Ces magnifiques oifeaux, fi recherchés des Européens curieux, font nommés, dit Aldovrande, par les habitants des Ifles Moluques, *manucodiatæ*, c'eft-à-dire, oifeaux de Dieu, parcequ'on ignore leur origine. L'oifeau de Paradis de la grande efpece, eft de la grandeur de la colombe : fes aîles font rouges. Helbigius dit qu'ils font prefque neuf mois fans plumes, à caufe des pluies & des tempêtes, & qu'à peine les voit-on une fois pendant tout ce tems : mais au commencement du mois d'Août, lorfqu'ils ont fait leurs petits, leurs plumes reviennent; pendant le mois de Septembre & d'Octobre, ils fuivent en troupe leur roi, comme font les étourneaux en Europe. Ils demeurent toujours immobiles fur l'arbre fur lequel ils fe font affemblés le foir, jufqu'à ce que le roi paffe, & emmene avec lui toute la troupe. Ils fe nourriffent de baies rouges qui croiffent fur des arbres branchus & élevés. On conftruit fur les branches de ces arbres de petites cabanes percées de plufieurs trous, dans lefquelles on fe cache avant l'arrivée des oifeaux; & delà on les tue, en leur lançant de petites fleches faites avec des rofeaux. Si le roi eft percé d'une fleche, on tue affez ordinairement tous les autres qui reftent, s'il fait jour, affez longtems. Dès qu'ils font tombés à terre, & qu'on les a ramaffés, il y en a qui leur ouvrent le ventre avec un couteau, & ayant enlevé les entrailles avec une partie de la chair, ils introduifent dans la cavité un fer rouge, enfuite les font fécher à la cheminée, & les vendent à vil prix à des Marchands, fous le nom de *burang-haru*. Les Portugais appellent l'oifeau de Paradis, *oifeau du foleil*.

Les Indiens de l'Ifle de Papoë coupent les pieds & les aîles de l'oifeau de Paradis noir, les étendent, les préparent & les fechent pour en faire des plumets, qu'on met au bout des cafques. Cet oifeau, quoique d'un plumage noirâtre, a auffi un éclat de pourpre, mêlé d'or très brillant. Les plumes de la queue font les plus variées de verd, de bleu, & de rouge, très luftrés.

Le mêlange des couleurs, dans les oifeaux de Paradis, eft infini : il n'eft guère poffible de déterminer la variété qui appartient à chaque efpece, fans entrer dans une énumération plus ennuyeufe qu'utile. Nous nous contenterons donc de dire que toutes les plus belles couleurs principales s'y trouvent réunis, non pas généralement, mais par des nuances intermédiaires, dont le mêlange & le luftre éclatant font de la plus grande beauté : il y a toujours au moins une couleur dominante; fi c'eft la rouge, elle eft mélangée de verd, de bleu, de noir, de jaune pâle ou citron, de jaune doré, d'or, &c. Lorfque le deffus de la tête & du col font jaunes, la gorge eft verte, le dos châtain rougeâtre, ainfi que les aîles. Les plumes qui fervent à couvrir l'animal font longues, pointues au bout, grifes, blanches, jaunes & roufsâtres : elles fe réuniffent & forment un faifceau de plumes, d'autant plus beau, que les plumes font d'une grandeur différente.

On prétend que ceux qui ont le bec rouge, ainſi que les deux filets du croupion, ſont les mâles : ce n'eſt encore qu'une conjecture.

OISEAU PEINT, *Avis picta*. C'eſt le même oiſeau que la poule de Barbarie. *Voyez* PINTADE.

OISEAU DE PLUMES DU MEXIQUE ou COURONNÉ. Les Ornithologiſtes ont donné ce nom à un *oiſeau huppé* & couvert de plumes qui, pour la plûpart, égalent la beauté de celles du paon. Il eſt de la grandeur d'un pigeon ; ſon bec eſt courbé & rouſsâtre, ainſi que ſes pieds. Sa queue eſt garnie de pluſieurs longues plumes, d'un verd clair, & couleur de paon, ſemblables, pour la forme, à des feuilles de glayeul ; les autres, qui ſont couvertes, ſont noires par-deſſus & par-deſſous, & reſſemblent à celles du paon. Sa huppe ou crête qui ſe redreſſe & s'abaiſſe, comme celle de notre huppe, eſt compoſée de plumes très belles & luiſantes : il a la poitrine & le bas du col rouges, & le haut comme le paon, ainſi que le dos, le deſſous des aîles, & le dedans des cuiſſes. Les plumes des aîles ſont longues & pointues ; les petites plumes des épaules ſont vertes.

Cet oiſeau vit dans la Province de Tecolotlan vers Honduras : il aime à ſe promener au ſoleil, & ne peut être apprivoiſé en cage : il ſe nourrit de vermiſſeaux, & de certains fruits ſauvages, appellés *mazatli* : il éleve ſes petits dans des trous qu'il fait aux arbres ; il a le cri du perroquet, & chante le matin, le midi & le ſoir : il vole en troupes. Les plumes de ces oiſeaux ſont plus eſtimées que l'or : on en fait des aigrettes, &c. On tâche de les prendre vivants, pour avoir leurs plumes ſans les tuer. La chaſſe n'en eſt permiſe qu'aux riches du pays : quand ils ont de ces oiſeaux ſur leurs terres, ils les regardent comme un bien qui doit paſſer à leurs héritiers.

OISEAU DE ROCHE, *Avis charadrios*. Oiſeau de nuit, qui frequente le bord des eaux : il eſt de la grandeur du pluvier, & a le bec long & effilé ; on en voit beaucoup dans les montagnes de la Laponie.

OISEAU ROYAL. Nom que les habitants de Congo donnent au *héron* & au *butor*. A la Chine on donne le nom *d'oiſeau royal*, ou d'oiſeau du Soleil au *manucodiata*. M. Perraut croit au contraire que la *grue baléarique* eſt l'oiſeau royal. *Voyez* ces mots.

OISEAU DE SAUGE, *Silicaria*. Cet oiſeau, qui fréquente les endroits humides entre les ſaules & les grandes ſauges, a le bec délié, droit, & d'un rouge ſombre : ſes mâchoires ſont d'un blanc ſale : ſon dos & ſes aîles brunâtres : la poitrine & le ventre ſont d'un blanc pâle & jaunâtre, tous les bords extérieurs des aîles ſont d'un jaune pâle, les jambes & les pieds ſont d'un jaune rougeâtre, la queue eſt compoſée de douze plumes brunes.

L'oiſeau de ſauge ſe nourrit de mouches & autres inſectes qu'il trouve parmi les ſaules ; & pour les avoir à lui ſeul il en chaſſe tous les petits oiſeaux.

OISEAU DE SCYTHIE. Eſpece d'aigle, qui fait éclore deux petits ſans couver les œufs qu'il a pondus : il ſe contente de les mettre dans la peau d'un

d'un lievre ou dans celle d'un renard, & il les porte, ainsi enveloppés, au haut d'un arbre. Quand il ne chasse point, il reste perché auprès d'eux pour les garder ; malheur à celui qui alors grimpe sur l'arbre pour lui enlever ses petits, car il les défend avec une vigueur extraordinaire, & devient agresseur à son tour.

OISEAU DU SOLEIL. *Voyez* OISEAU DE PARADIS.

OISEAU SORCIER ou DE MAUVAIS AUGURE. *Voyez* FRÉSAYE.

OISEAU DE TEMPÊTE, *Procellaria.* Nom donné à un oiseau gros à-peu-près comme un merle : son dos est noir au fond, mais le dessus de ses plumes est d'un beau bleu pourpré chatoyant : le col est un peu verdâtre : sa tête entiérement bleue ; les aîles & le croupion sont tiquetés de blanc. Les aîles sont fort longues à proportion de son corps. Il habite la surface de la mer & se nourrit de poisson : ses pieds n'ont point de talon, mais ses doigts sont palmés : il a le regard assuré, les jambes très longues & sans plumes, son bec pointu un peu arqué. Cet oiseau se rencontre dans toutes les latitudes des mers, un à un ; excepté quand la tempête est prochaine ; alors il s'éleve de dessus la surface de la mer, & en un instant il est à perte de vue, & traverse tout l'horison visible pour aller chercher quelque abri & s'y mettre à couvert. Mais si cet animal rencontre en pleine mer un vaisseau, il ne manque jamais, pour éviter la tempête qui s'avance dans les airs, de s'attacher au navire du côté opposé au vent : les Matelots, sur-tout ceux de la mer du Dannemarck, accoutumés au phénomene de ces messagers, ne manquent pas de se préparer contre le gros tems qui menace, quoiqu'au milieu du calme.

OISEAU DU TROPIQUE. *Voyez* PAILLE EN CUL.

OISEAU VERD DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE. Il ressemble assez au perroquet ; mais il n'en a pas toutes les manieres de faire. Il vole autour des arbres où les mouches ont fait des rayons de miel ; il en est très avide, & en fait sa nourriture ordinaire. Quand les habitants du pays voient cet oiseau s'arrêter sur une branche, c'est pour eux un indice sûr de l'endroit où le miel est caché. Le plumage de cet oiseau est de la plus grande beauté.

Séba a donné la description d'un nombre infini d'oiseaux, qui n'ont point de noms particuliers. *Voyez* l'Ouvrage de cet Auteur. La plûpart se trouvent néanmoins décrits dans le corps de ce Dictionnaire, avec les noms adoptés par les nouveaux Voyageurs ou par les Naturalistes modernes.

OISEAU ou OISEAU TESTACÉE. Nom que l'on donne à une coquille bivalve du genre des moules : on l'appelle aussi *aîlée* ou *hirondelle*, ou la *mouchette*, parcequ'au coin de sa coquille, elle porte deux especes d'aîles qui augmentent sa largeur du double de sa longueur. M. Adanson la met dans le genre du *jambonneau.* Voyez ces mots.

OISON. Est le petit d'une *oye.* Voyez ce mot.

OLAMPI. *Voyez* RÉSINE OLAMPI.

OLEB. Faux lin qu'on apporte d'Egypte, & qui eſt auſſi bon que celui qu'on nomme *forcette*, mais d'une qualité inférieure à celui du *ſquinanti*, dont on fait dans le pays un très grand commerce. Il ne faut pas confondre ce *ſquinanti* avec le *ſquenante* ou *jonc odorant*, qui eſt une eſpece de *gramen*. Voyez SCHENANTE.

OLIBAN ou ENCENS, *Olibanum, aut thus*. Eſt une ſubſtance réſineuſe, ſeche, dure, d'un jaune blanchâtre, à peine demi-tranſparente, en larmes groſſes comme des noiſettes, arrondies & oblongues, farineuſes en dehors, brillantes en dedans, d'un goût âcre, amer, & d'une odeur pénétrante, s'enflammant facilement, exhalant une vapeur très aromatique, & s'éteignant difficilement; quelquefois ces larmes ou gouttes d'encens, ſont accouplées, & reſſemblent à des teſticules ou à des mamelles; c'eſt delà que ſont venues les diſtinctions ridicules d'encens mâle & d'encens femelle. On appelle *manne d'encens* les miettes ou les petites parties qui ſe ſont formées par le frottement des morceaux, & l'on donne le nom de *ſuie d'encens* à cette *manne* brûlée de la maniere qu'on brûle l'arcançon ou la poix pour faire du noir de fumée.

L'encens a été connu dans tous les tems, de preſque toutes les Nations; & ſon uſage a été très fréquent & très célebre dans les ſacrifices, car autrefois on les faiſoit avec de l'encens. On s'en ſervoit, comme l'on s'en ſert à préſent, pour parfumer les Temples d'une odeur agréable. Cette coutume a paſſé chez toutes les Nations & dans toutes les Religions.

On prétend que cette réſine eſt tirée par inciſion d'un petit arbre, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du lentiſque, & qui croît abondamment dans la Terre-Sainte & dans la partie de l'Arabie, appellée *Saba*. On appelle cet arbre *arbor thurifera*; d'autres diſent que l'Ethyopie, dont quelques peuples s'appellent auſſi *Sabéens*, produit également cette réſine odoriférante, &c. Nous ne ſommes pas plus certains de l'arbre qui porte l'encens; on dit cependant que c'eſt un genévrier à fruit jaune; mais les Voyageurs s'accordent preſque tous à dire, que les habitants de l'Arabie & du Levant obſervent des cérémonies ſuperſtitieuſes dans la maniere de récolter cette réſine.

On recommande l'uſage interne de l'oliban pour les maladies de la tête, de la poitrine, de la matrice, le flux de ventre, & pour le crachement de ſang : on emploie l'encens extérieurement dans les fumigations de la tête, pour les catarrhes & les vertiges; diſſous dans de l'eſprit-de-vin, il mondifie les plaies.

Autrefois on avoit coutume d'apporter avec l'oliban l'écorce de l'arbre de l'encens, qui eſt aſtringente : on ne s'en ſert plus aujourd'hui. On la diſtribuoit dans le commerce ſous le nom de *narcaphte*, ou *thymiama*, ou *parfum*, ou d'*encens des Juifs*, parceque ce peuple s'en ſervoit ſouvent dans ſes temples; quelquefois auſſi c'étoit une maſſe ſeche, un peu réſineuſe, rougeâtre, en écorce, qui avoit l'odeur pénétrante du ſtorax liquide, tiré par décoction des écorces de l'arbre appellé *roſa mallos*.

Oliban, ſelon Lemery, ſignifie *huile du Liban*, parceque cette réſine découle auſſi, dit-il, d'une eſpece d'arbre qui eſt au pied du Mont Liban. Tout l'encens du commerce nous vient par la voie de Marſeille : il en vient cependant auſſi des Indes, ſous le nom d'*encens de Moka ;* ce ſont les vaiſſeaux des Compagnies des Indes qui s'en chargent dans ce Port de l'Arabie. Cet encens eſt inférieur au précédent : on a donné le nom de *gros encens*, d'*encens commun*, & de *galipot*, à une autre réſine qui découle des pins de différentes contrées de l'Europe. *Voyez* au mot PIN.

OLIVES. Nom que des Conchiliologiſtes donnent à un genre de coquillage de la claſſe des univalves, dont M. d'Argenville compoſe ſa onzieme famille, appellée *rouleau*, & que M. Adanſon met dans le genre des *porcelaines*. Voyez ces mots. En général les coquilles appellées *olives* n'ont point cette échancrure que tous les *rouleaux* ont près de leur culaſſe ; ce qui forme une ſpirale intérieurement : les plus groſſes olives ſont celles de Panama ; elles ont depuis trois juſqu'à quatre pouces de long.

OLIVES PÉTRIFIÉES. Nom donné à des pointes d'ourſin foſſile, appellées des Naturaliſtes *pierres judaïques*. Voyez ce mot.

OLIVIER, *Olea.* L'olivier eſt un arbre fort utile, & la ſource de la richeſſe de quelques-unes de nos Provinces méridionales ; il croît abondamment en Provence, en Languedoc, en Italie, & auſſi en Eſpagne. On peut, moyennant quelques précautions, en élever dans nos jardins, ſurtout en eſpaliers, mais ſeulement par curioſité ; ils ne nous y donnent du fruit que dans les années chaudes & ſeches.

On compte pluſieurs eſpeces d'oliviers, dont la plus grande partie ne ſont que des variétés : on les cultive toutes ; les unes, parceque leurs fruits ſont propres à être confits ; les autres, parcequ'elles donnent l'huile la plus fine ; d'autres enfin, parcequ'elles fourniſſent une plus grande quantité de fruits. L'olivier à petits fruits ronds, eſt celui qui donne les olives, que l'on nomme *picholines*, & que l'on ſert ſur les tables, comme étant les meilleures & les plus agréables à manger : les ſecondes en groſſeur, ſe nomment *amelodes ;* on les mange auſſi, & bien des perſonnes les aiment autant en ſalade que les picholines : enfin, les plus groſſes viennent d'Eſpagne ou de Verone, & ſont bonnes à tourner, c'eſt-à-dire, à être pelées ; on s'en ſert en cuiſine dans les ragoûts. Il y a beaucoup d'autres olives, dont les différences ſe tirent de la figure, de la couleur, de la grandeur, du ſuc, de la variété des lieux, ou du nom de ceux qui ont inventé diverſes manieres de les préparer, mais qu'il ſeroit trop long de parcourir.

L'olivier devient plus ou moins beau & plus ou moins gros, ſuivant la nature des ſols. Il croît aſſez volontiers dans toutes ſortes de terreins ; néanmoins les terres légeres & chaudes lui conviennent mieux : dans les terres ſubſtantieuſes, les arbres ſont plus beaux, plus gros ; au lieu que dans les terres maigres, le fruit eſt de meilleure qualité. Les feuilles des oliviers ſont entieres, non dentelées, unies, épaiſſes, dures, & oppoſées

deux à deux ſur les branches; elles ne tombent point l'hiver : il y en a de fort longues & d'autres très courtes, ſuivant l'eſpece d'olivier. Les fleurs de ces arbres ſont de petits tuyaux très courts, diviſés par le bord en quatte parties ovales; aux fleurs ſuccedent les olives, qui ſont des fruits charnus, ovales, plus ou moins allongés, & plus ou moins gros, ſuivant les eſpeces; ils contiennent un noyau fort allongé, très dur, qui renferme deux ſemences, mais dont il y en a toujours une qui avorte.

Les oliviers ſe multiplient aiſément de drageons enracinés, & qui donnent du fruit au bout de huit ou dix ans, lorſqu'on a eu ſoin de les greffer. On greffe les eſpeces d'oliviers qui donnent l'huile la plus fine, & ceux qui donnent la plus grande abondance de fruits, ſur les eſpeces médiocres & ſur les mauvaiſes. Chaque eſpece d'olivier eſt déſignée par des noms différents; ceux qui ſont ſingulierement eſtimés pour donner une huile fine, ſont le *cormeau*, ainſi nommé en Languedoc, parceque ſes fruits reſſemblent à ceux du cormier; l'*ampoulan*, dont les fruits ſont gros & arrondis; & le *moureau*, eſpece d'olivier précoce à fruit rond. Ces eſpeces, en Languedoc, & quelques autres en Provence, donnent l'huile la plus fine, quand elles ſont dans un terrein favorable.

On greffe les oliviers à la pouſſe, lorſqu'ils ſont en fleur : ſi on a tardé, & que les arbres aient du fruit, on ſe contentera d'enlever, au deſſus de l'écuſſon le plus élevé, un anneau d'écorce de deux doigts de largeur; dans ce cas les branches ne périſſent point dans cette premiere année, elles nourriſſent le fruit, & on ne les retranche qu'au printems ſuivant. On a coutume de planter les oliviers en quinconce, & par rangées fort éloignées les unes des autres; entre ces rangées, on plante de la vigne, ou l'on y ſeme du grain. On obſerve que les oliviers, ainſi que quantité d'autres arbres fruitiers, ne donnent abondamment du fruit que tous les deux ans. Tout l'art de la taille de ces arbres conſiſte à les décharger du trop de bois : on a obſervé en général, qu'un arbre trop chargé de bois ne donne point autant de fruit, ni ſi bien conditionné.

Lorſqu'on veut confire les olives, on les cueille avant leur maturité. L'art de les confire conſiſte à leur faire perdre leur amertume, à les conſerver vertes, & à les impregner d'une ſaumure de ſel marin aromatiſé, qui leur donne un goût agréable. On emploie pour cela différents moyens : on ſe ſervoit autrefois d'un mélange d'une livre de chaux vive, avec ſix livres de cendres de bois neuf tamiſées; mais depuis quelque tems, au lieu de cendres, on n'emploie plus que la leſſive; on prétend que les olives en ſont plus agréables au goût, & moins malfaiſantes : ces leſſives ſervent à adoucir les olives. Quelques Provençaux retirent, au bout d'un tems, leurs olives de leur ſaumure : ils ôtent le noyau, & mettent à ſa place une câpre, & ils conſervent ces olives dans d'excellente huile : ce fruit ainſi préparé, excite beaucoup l'appétit. En hiver, quand les olives ſont parfaitement mûres, elles ſont molles & noires; on les mange alors ſans préparation, en les aſſaiſonnant ſeulement avec du poivre, du ſel & de l'huile, car elles ſont alors très âcres.

L'huile eſt, ſans contredit, le revenu le plus certain qu'on puiſſe ſe promettre des oliviers ; ſa bonté dépend de la nature du terrein, de l'eſpece d'olive qu'on exprime, & des précautions qu'on prend pour la récolte & pour l'expreſſion de ces fruits. Les olives qui ne ſont pas mûres, laiſſent à l'huile une amertume inſupportable. Lorſqu'on eſt dans une poſition favorable, on s'attache à cultiver les eſpeces d'oliviers qui donnent des huiles fines; autrement on cultive des eſpeces d'oliviers qui donnent beaucoup de fruit, & on en fait de l'huile pour les ſavonneries ou pour les lampes. Vers les mois de Novembre & de Décembre on fait la cueillette des olives; le mieux eſt de les mettre auſſi-tôt dans des cabas, & de les exprimer tout de ſuite dans le preſſoir, afin d'en retirer une huile bien fine. Ceux qui ne font de l'huile que pour les ſavonneries, les laiſſent entaſſées pendant quelque tems dans leurs greniers ; on les exprime enſuite, & de cette maniere on en retire une plus grande quantité d'huile. Ceux qui recueillent l'huile dont on fait uſage dans les aliments, les laiſſent auſſi quelquefois fermenter en tas, dans la vue de tirer une plus grande quantité d'huile, ce qui eſt cauſe que l'huile fine eſt toujours très rare. Le marc qui reſte lorſqu'on a exprimé toute l'huile, eſt nommé *grignon*, & ne peut plus ſervir qu'à faire des mottes à brûler. On appelle, d'après les Anciens, la fece d'huile récente, *amurca*; c'eſt un bon remede pour les rhumatiſmes : on fait à Paris la cire à cirer les ſouliers, avec la fece d'huile ſoutirée.

L'huile d'olive entre dans quantité de baumes, d'onguents, d'emplâtres, & de liniments adouciſſants & relâchants : elle eſt émolliente, réſolutive ; elle adoucit les tranchées de la colique & les douleurs de la dyſſenterie ; c'eſt un des meilleurs remedes lorſqu'on a eu le malheur d'avaler des poiſons corroſifs.

Le baume Samaritain ou de l'Evangile, n'eſt compoſé que d'huile & de vin. L'huile *omphancine*, ſi célébrée des Auteurs, ſe tire des olives vertes : ce n'eſt, à proprement parler, qu'un ſuc viſqueux & brunâtre. Les Athletes qui ſe préparoient à la lutte, s'oignoient le corps avec cette huile, enſuite ſe rouloient dans le ſable ; ce qui, mêlé avec les ſueurs du corps dans l'exercice, formoit les *ſtrigmenta*, qu'on faiſoit racler avec ces ſortes d'étrilles, dont Mercurial nous a donné la figure dans ſon *Traité de la Gymnaſtique* : ces raclures, ou plutôt ces ordures, étoient fort eſtimées pour pluſieurs maladies, pour détruire les condylomes, les rhagades, &c. Les Marchands de *ſtrigmenta* faiſoient d'aſſez gros bénéfices.

En Provence, les Payſannes ſe ſervent de l'eau des olives pour calmer les affections hyſtériques ; elles en font auſſi avaler aux hommes qui ſont hypocondriaques.

L'huile d'olive ne vaut rien pour la peinture, parcequ'elle ne ſeche jamais parfaitement bien. Le bois d'olivier eſt très bien veiné, d'une odeur aſſez agréable ; il prend un beau poli, c'eſt ce qui le fait rechercher par les Ebéniſtes & les Tabletiers : comme ce bois eſt réſineux, il eſt excellent à brûler.

Le terrible hiver de 1709, qui fit périr grand nombre d'oliviers, donna occasion de remarquer que cet arbre pousse quantité de racines, & qu'elles subsistent en terre pendant des siecles entiers. En 1709, on a tiré plus de bois de ces racines, que des tiges & des branches des arbres; & plusieurs particuliers en vendirent alors pour plus d'argent que ne valoit leur fonds. Les branches ou rameaux d'oliviers sont, depuis très long-tems, des signes de concorde, d'amitié & de paix, comme celles de laurier sont présentement les marques de la gloire.

L'huile d'olive est employée avec la soude d'Alicante & la chaux vive, pour faire le meilleur savon.

Les feuilles d'olivier sont astringentes : plusieurs personnes s'en servent dans les gargatismes pour l'inflammation de la gorge.

OLIVIER NAIN. *Voyez* CAMELÉE.

OLLAIRE. *Voyez* PIERRE OLLAIRE.

OMALISE, *Omalisus.* Insecte coléoptere, à antennes filiformes. Son corselet est applati, à quatre angles, dont les deux postérieurs finissent en pointes aiguës. *Hist. des Insect. des envir. de Paris.*

OMBELLIFERES, *Umbellatæ.* Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes assez rameuses, presque toutes herbacées : il y en a peu d'annuelles; les autres sont vivaces par leurs racines, lesquelles sont ou en navet, ou tuberculaires. Leurs tiges sont cylindriques, remplies de beaucoup de moëlle, souvent creuses. Leurs branches sont alternes ainsi que leurs feuilles, qui sont ou entieres, ou digitées, ou aîlées. La plupart des fleurs sont hermaphrodites, & disposées en ombelle ou parasol. La situation des ombelles sur les tiges fournit souvent des caracteres assez constants. La couleur des fleurs est peu changeante. Quelques-unes de ces plantes sont stomacales & très échauffantes. La plupart des autres sont des poisons assez vifs, sur-tout celles qui croissent dans les marécages : le suc laiteux de leurs racines est caustique. On se préserve de leurs mauvais effets, en buvant des acides végétaux. On range parmi les ombelliferes, les especes du *gen seng*, du *fenouil*, du *carvi*, du *cerfeuil*, de la *ciguë*, de la *carotte*, de la *berce*, du *panais*, *&c.* Voyez ces mots & celui d'OMBELLE, dans le *Tableau alphabétique*, *&c.* à l'article PLANTE.

OMBRE, *Umbra.* Est un poisson à nageoires épineuses, connu, tout le long de la côte du Languedoc, sous le nom d'*umbrino* : les François l'appellent *maigre.* Il est orné de certaines lignes dorées & obscures, qui semblent faire ombre les unes sur les autres. Ce poisson, qui est de la grandeur d'une carpe, a une verrue au menton, deux trous devant les yeux, & d'autres petits trous au bout du museau & à la mâchoire inférieure, point de dents, des nageoires noires : sa chair est estimée dans toute l'Italie.

L'*ombre de riviere* est une espece de truite; ses nageoires sont molles.

Les habitants de Lausanne donnent aussi le nom d'*ombre* ou d'*omble*, au saumon de leur lac : sa chair a le goût de la truite saumonée.

ONAGRE, *Onager*, âne ſauvage. *Voyez* ce mot, & la deſcription de l'ANE, ſur la fin.

ONCE. Animal quadrupede de l'ancien Continent, dont nous parlons dans l'article du mot PANTHERE.

ONDATRA. *Voyez* à l'article RAT MUSQUÉ.

ONDE. Se dit de l'élévation & de l'abaiſſement de la ſurface de l'eau doucement agitée. Les grandes ondes de la mer ſe nomment *vagues* & *flots*. Voyez ces mots.

ONDÉE. On donne ce nom à une pluie paſſagere. *Voy.* l'art. PLUIE.

ONGLE MARIN ou DACTYLE, *Unguis dactylus*. Eſt un coquillage dont on ſe ſert en Normandie pour pêcher : il eſt connu en France ſous les noms de *ſolen* & de *coutelier*. Voyez ce dernier mot.

ONGLE ODORANT, *Unguis odoratus*. Nom donné à une eſpece de coquillage univalve & operculé, du genre des pourpres, lequel ſe pêche dans les marais des Indes, où croît une plante d'une odeur de ſpicanard, dont il ſe nourrit ; c'eſt ce qui rend, dit-on, ſa coquille ſi odorante. On va ramaſſer ce coquillage dans l'été, quand les marais ſont deſſéchés : les meilleurs ſont blancs & gros ; ils ſentent un peu le *caſtoreum*. On prétend qu'on en fait des parfums utiles aux femmes qui ſont près d'accoucher, & aux épileptiques. M. Adanſon a nommé ce coquillage *kalan ;* cet Auteur dit que les bords des deux levres de cette coquille, ſe teignent d'une couleur de cuivre dès qu'elle eſt reſtée quelque tems ſur le rivage après la mort de l'animal.

ONGLES, *Ungulæ*. Eſt cette partie qui ſe trouve à l'extrémité des pieds des animaux : on la croit formée de parties membraneuſes, qui ſont devenues cartilagineuſes, & comme oſſeuſes pour la dureté : elle paroît avoir beaucoup de rapport avec la ſubſtance qui compoſe le bec des oiſeaux, & la corne de quelques quadrupedes ; particulierement avec celle du bélier, du bœuf & du bouc.

Les ongles ont différentes couleurs & formes, ſelon leur uſage & l'eſpece d'animaux à qui ils appartiennent. Chez l'homme, l'ongle qui ſert à donner plus de force à l'extrémité des doigts de la main & du pied, eſt de trois couleurs : il a une forme convexe & tranchante ; il recouvre en parties le doigt où il eſt adhérent. Dans le cheval, l'âne, le mulet, &c. l'ongle eſt plus épais & plus dur à meſure qu'il s'éloigne des chairs; il recouvre, en maniere de chauſſure, l'extrémité du pied de ces animaux, & ſert non ſeulement à les renforcer dans ces parties, mais à les préſerver d'un frottement, ſouvent auſſi dangereux que douloureux. Quand les ongles, ainſi que toute eſpece de poil, ont été une fois taillés, ils ſont ſuſceptibles d'un grand accroiſſement, lequel diminue alors leur force naturelle ; c'eſt pour remédier à ces inconvénients, qu'on eſt dans l'uſage de renouveller la taille de la corne des chevaux : mais nouvel incident ; cette corne eſt trop tendre, pour que l'animal puiſſe marcher ſur un chemin caillouteux : il a donc fallu avoir recours à des ſemelles de fer, qui ne ſont, pour l'animal, qu'un gage, qu'un ſtigmate de ſon eſclavage.

Les bêtes de charge à pied fourchu, ainsi que le cochon, le mouton, l'élan, &c. ont aussi les doigts des pieds revêtus d'un sabot de corne, qui leur sert à battre la terre.

Les quadrupedes d'un genre différent, qui ont les pieds fendus, & & l'entre-deux des doigts garnis de poil, ont, à l'extrémité de ces mêmes doigts, des ongles crochus, qui restent constamment en dehors dans le chien, &c. ou qui peuvent être retirées en dedans, comme chez le chat: ces ongles servent, aux uns à fouiller, & aux autres pour grimper, déchirer, fixer un corps, &c.

L'ongle dans les oiseaux, est la partie appellée *griffe* ou *serre*; sa forme est ronde, pyramidale, presque toujours courbée; son usage est pour grimper, & pour tenir l'animal perché; il s'en sert aussi pour emporter sa proie: l'ergot, l'éperon & le bec de ces animaux sont des especes d'ongles.

Les amphibies quadrupedes ont aussi des ongles, dont la forme varie beaucoup. Il suffit de citer ceux du castor, ceux de la tortue (l'écaille de cet animal, ainsi que les gros tuyaux de plumes des oiseaux, semblent être aussi de la nature de l'ongle), ceux du loup marin, ceux du crocodile; enfin, la défense de la scie de mer est armée d'un grand nombre d'ongles, d'une espece particuliere. *Voyez* à l'article BALEINE.

Les ongles ont quelques usages, tant dans les Arts qu'en Médecine: ceux du dante, de l'élan, du mulet, sont astringents & anti-épileptiques; ceux de l'homme sont vomitifs, ceux du bœuf & de la tortue servent à faire des manches de couteaux, des tabatieres, &c.

ONGULÉ & ONGUICULÉ. *Voyez* à l'article QUADRUPEDES.

ONICE ou ONYX. Communément on donne ce nom à une sorte d'agate, à peine demi-transparente, formée par couches de différentes couleurs, arrangées, ou en maniere de cercles, ou par lits, les unes sur les autres. Un silex veiné, très dur, & également susceptible d'un beau poli, peut aussi porter le nom d'*onyx*.

La plus belle pierre onyx vient d'Arabie: l'on y distingue des cercles noirs, des zônes tannées ou brunes, & des cercles blancs & placés distinctement. On appelle *onglet*, la partie laiteuse: la couche tannée, exposée entre la lumiere & l'œil, doit paroître rougeâtre ou enfumée. L'on a de la peine à trouver ces pierres bien parfaites; aussi sont-elles cheres quand elles ont un certain volume. Ceux qui travaillent à les scier & polir, choisissent celles dont les taches sont disposées de maniere à représenter, à l'aide de la taille, quelques parties d'animaux: c'est ainsi qu'en levant une partie de la premiere couche, on évide la seconde, qui est blanche ou bleuâtre; & l'on peut travailler sur trois cordons de différentes couleurs: par ce moyen, dis-je, l'on forme de prétendus yeux pétrifiés d'animaux, que l'on vend assez cher au peuple crédule. On en fait communément des cachets & des bagues: il étoit d'usage chez les Anciens, de travailler cette pierre de façon que le fond étoit d'une couleur, & ce qui étoit gravé soit en creux, soit en relief, d'une autre couleur. Les Orientaux

font un si grand cas de l'onyx, que dans la Chine, où on l'appelle *you*, il n'y a que l'Empereur qui ait droit de la porter : elle est nommée la *pierre des pierres* dans l'Ecriture-Sainte.

La *memphite* ou *camée*, est encore une sorte d'onyx, composée de couches, l'une noire, roussâtre ou bleuâtre, ou couleur de chair; & l'autre blanche ou grise : il arrive que l'on peut quelquefois séparer ces couches les unes des autres. *Voyez* l'article AGATE.

ONOCROTALE ou GRAND GOZIER. *Voyez* PÉLICAN.

ONOURÉ. Oiseau de marécage qui se trouve en Guyane; il a les plumes émaillées de gris & de blanc; son bec est court & pointu : dès que la nuit est venue, il fait entendre ces quatre notes; *ut*, *mi*, *sol*, *ut*. Les Negres en tuent beaucoup : il n'est bon qu'à la daube.

OOLITHE. Nom que les Naturalistes donnent à de petits corps pierreux arrondis, qui ont un certain rapport avec les cenchrites, les méconites, la pierre ovaire, ou avec les stigmites, les hammites, les pisolites, les orobites, les phacites, &c. M. Schmidt, Professeur honoraire en antiquité dans l'Université de Basle, qui vient de donner un Mémoire sur les *oolithes*, dit que toutes ces pierres sont d'une nature très différente; & qu'elles ne se ressemblent qu'en ce qu'elles sont toutes des amas de globules plus ou moins ronds, & de toute sorte de grandeur, de couleur & de matiere. Il dit, avec raison, que ces différents noms ont causé une telle confusion parmi les Naturalistes, qu'il est presque impossible de les entendre. M. Schmidt entreprend de fixer dans son Mémoire la véritable nature des oolithes; & il n'accorde ce nom qu'aux œufs pétrifiés de poissons, ou d'autres insectes & animaux ovipares aquatiques. Ainsi les véritables oolithes ne se trouvent, selon lui, que rarement & en petite quantité. Les graines des plantes pétrifiées ne sont pas plus communes; & il conclut que tout le reste, sur-tout les amas immenses de corps ronds, qui forment quelquefois des montagnes entieres, ne sont autre chose que des jeux de la Nature, presque toujours formés par une terre glaise ou martiale, disposée par couches, sous une forme plus ou moins arrondie : mais l'Auteur des Annales Typographiques répond à cette assertion, que le hasard n'est point une cause; & quand il en seroit une, comment imaginer, dit-il, qu'une cause si aveugle eût pu produire des montagnes entieres de corps de même forme déterminée, telles qu'on en trouve près de Neuf-Châtel, dans le Piémont & ailleurs.

Quant à notre sentiment sur les oolithes, il est certain que parmi ces concrétions globuleuses, qui ressemblent plus ou moins bien à des œufs de poissons, d'écrevisses marines, &c. il y en a d'argilleuses, de martiales; & d'autres, qui sont spatheuses, semblables à des débris de coquilles roulées; d'autres, sont composées de couches, comme les bézoards; enfin, d'autres ressemblent beaucoup à des boutons d'étoiles marines. Toutes ces variétés de figure & de couleurs, indiquent nécessairement une différence

dans la cause comme dans le produit. *M. Desmarets a lu à l'Académie des Sciences en 1761, plusieurs Observations sur ces sortes de corps.*

L'on a donné à ces corps pierreux, des noms analogues aux substances qu'ils représentent : *orobites*, quand ils ont la figure d'orobes; *pisolites*, quand ils imitent des pois; *méconites*, quand ils ont la figure des grains de pavot; *cenchrites*, quand ils sont de la grandeur des grains de millet, &c.

OPALE, *Opalus*. Cette pierre précieuse désignée dans Pline sous le nom de *pæderos*; est d'un bleu laiteux, presque entierement transparente, ayant la propriété de réfléchir tout à la fois les couleurs de l'iris, ou de les changer suivant la différente exposition au jour, sous laquelle on la regarde : on en distingue de plusieurs sortes.

1°. L'OPALE DE COULEUR DE LAIT, *Opalus ireos lacteus;* elle est orientale. Boéce de Boot, Auteur du parfait Jouaillier, la regarde, avec raison, comme la plus précieuse des opales, & même comme la pierre la plus merveilleuse, que la Nature produise en ce genre : elle est dure, luisante, transparente, resplendissante, d'un beau blanc laiteux, d'où sort, en chatoyant, le feu du rubis, la pourpre de l'améthyste, le jaune de la topaze, le bleu du saphir, le verd de l'émeraude, & toutes les autres couleurs les plus brillantes des pierreries. Cet éloge magnifique n'est que la traduction du passage de Pline sur l'opale. Cette pierre, dont il est fait mention dans l'*Apocalypse*, *ch. XXI*, sous le nom de la *plus noble des pierres*, étoit autrefois en si grande estime chez les Romains, que Nonius le Sénateur aima mieux être privé de sa Patrie, que céder son opale à Antoine qui la lui demanda. Cette pierre orientale se trouve dans le Ceylan, où on l'appelle *pierre élémentaire :* on ne la taille point en facettes, mais en cabochon.

2°. L'OPALE OCCIDENTALE, *Opalus occidentalis*, est ou jaunâtre, ou noirâtre : la premiere, qui se trouve en Chypre & dans l'Arabie, domine par le jaune, au travers duquel on voit quelques couleurs foibles; celle qui est noirâtre, laisse sortir un éclat d'escarboucle, l'on diroit d'un charbon noirâtre allumé par un côté : on la trouve en Egypte.

Il est bien singulier que toutes les belles couleurs de l'opale soient susceptibles de disparoître ou de changer de modifications, quand on la divise en éclats : l'expérience qui a démontré plus d'une fois ce phénomene, fait croire que tout le jeu éclatant de l'opale est dû à la réfraction des rayons de la lumiere sur cette pierre, disposée naturellement pour produire cette réfraction : peut-être que l'*œil de chat*, l'*œil du monde* & le *girasol* ne sont que des especes d'opales; au reste toutes les opales sont les seules pierres que l'art n'a pu contrefaire avec autant de succès que les autres pierreries.

OPASSUM. Espece de philandre. *Voyez* DIDELPHE.

OPERCULES, *Opercula*, sont les couvercles des coquilles univalves qui ferment leur bouche. *Voyez* l'art. OPERCULES, au mot COQUILLAGE, *de ce Dictionnaire*.

OPHIOGLOSSE, ou HERBE SANS COUTURE, ou PETITE SERPENTAIRE, ou LANGUE DE SERPENT, *Ophioglossum*, eſt une plante qui croît dans les lieux humides, & quelquefois dans les endroits montagneux où il y a des ſources : ſa racine s'enfonce profondément en terre ; elle eſt garnie d'un nombre de fibres aſſez groſſes, & ramaſſées comme dans l'*hellebore*. Voyez ce mot. Elle pouſſe une queue haute comme la main, laquelle ſoutient une ſeule feuille, aſſez ſemblable à une petite feuille de poirée, d'un goût douceâtre & viſqueux. Du milieu de cette feuille, c'eſt-à-dire, du bout de la queue, ſort un fruit qui a la figure d'une petite langue applatie, pointue, dentelée, & partagée en pluſieurs petites cellules qui renferment, au lieu de ſemence, une pouſſiere menue qu'elles laiſſent échapper lorſqu'elles viennent à s'ouvrir dans la maturité.

L'ophiogloſſe, tranſplantée dans les lieux ombrageux des jardins, s'y conſerve & repouſſe tous les ans en Avril ; elle reſte en vigueur juſqu'au mois de Juin, enſuite elle ſe fanne entierement & diſparoît. Cette plante eſt vulnéraire : on en fait une infuſion au ſoleil avec de bonne huile d'olive ; alors c'eſt un baume excellent, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur, particulierement dans les maux de gorge violents.

OPHIONOT. *Voyez* MUSIMON.

OPHITES. *Voyez* SERPENTINE.

OPIER. *Voyez* OBIER.

OPIUM ou AMPHION DES INDIENS. *Voyez* à l'article PAVOT BLANC.

OPPOBALSAMUM. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

OPPOCALPASUM ou OPOCARBASUM. Subſtance gommo-réſineuſe, qui reſſemble beaucoup à la meilleure myrrhe, & que l'on mêloit du tems de Gallien, avec la myrrhe même : il étoit difficile, ſelon cet Ecrivain, de les diſtinguer l'une de l'autre, ſinon par les effets ; c'étoit un ſuc empoiſonné qui cauſoit l'aſſoupiſſement & l'étranglement ſubit. Il dit avoir vu pluſieurs perſonnes mourir pour avoir pris de la myrrhe, dans laquelle il y avoit de l'opocarbaſum ſans qu'elles le ſuſſent ; peut-être n'étoit-ce qu'un ſuc compoſé d'une diſſolution d'*euphorbe*, dans laquelle on macéroit les *larmes d'opium*. Les poiſons de cette eſpece ont été de tout tems auſſi en uſage en Afrique, que l'eſt en Amérique celui des fléches empoiſonnées par le ſuc du *mancelinier*. Voyez ces mots.

OPPOPANAX. *Voyez* ſon article au mot GRANDE BERCE.

OPUNTIA, FIGUIER D'INDE, RAQUETTE, NOPAL, ou CARDASSE, *Cactus coccinellefer*. C'eſt une plante d'Amérique qui ſe fait remarquer, dans les ſerres du jardin du Roi, par ſa forme. Dans ſon pays natal elle devient grande & très belle. On dit communément que les feuilles de cette plante ſortent les unes des autres ; mais on pourroit dire, avec plus de juſteſſe, que ce ſont ſes branches : les feuilles ſont proprement ces petits boutons qui paroiſſent toujours aux endroits où les épines croiſſent par la ſuite. Au reſte, puiſque ce que nous appellons des bran-

ches, avec Bradley, a toujours été regardé comme des feuilles, nous continuerons à leur donner le même nom que tout le monde.

Il y a plusieurs especes de ces plantes, qui different principalement par la grandeur de leurs feuilles, la couleur de leurs fleurs & de leurs fruits, & par la couleur & la longueur de leurs épines. En général, elles ont toutes les feuilles de figure ovale; il y en a des especes qui les ont de près d'un pied de longueur, & d'autres seulement de deux ou trois pouces : leurs feuilles sont ordinairement garnies, de distance en distance, de nœuds d'épine; il y en de si longues, que les Indiens s'en servent au lieu d'épingles; d'autres ont les épines si courtes qu'on les apperçoit à peine. Les petites épines causent des piquûres cuisantes, & quand elles sont entrés dans la chair, elles sont quelquefois plus d'un mois à sortir, si on n'a bien soin de les chercher sur-le-champ. Le fruit paroît toujours avant les fleurs sur cette espece de plante, & lorsqu'il semble être bien mûr, la fleur s'épanouit au bout; elle est composée d'environ dix pétales & d'une grappe de petits filets au milieu. Cette fleur s'ouvre toujours pendant la chaleur du soleil, & se referme aussi-tôt que le soleil est passé. Lorsqu'on touche les filets des étamines, avant qu'elles aient répandu leur poussiere fécondante, qui est composée de molécules ordinairement sphériques, très petites, jaunâtres & luisantes, ils se couchent tous circulairement les uns sur les autres, pendant que les anteres jettent leur poussiere (un mouvement semblable a été observé par M. de Jussieu dans les étamines de l'*hélianthême*. Voyez ce mot). Quand le fruit est mûr, il a une ressemblance grossiere avec nos figues. *Voyez Hist. de la Jamaïque de Sloane*. Il est ordinairement d'une couleur rouge foncée, & il a cela de particulier, qu'il rend l'urine de celui qui en mange, rouge comme du sang, sans cependant lui faire aucun mal. C'est le suc de ce fruit, qui donne la couleur rouge à la cochenille qui s'en nourrit; aussi cet insecte nous donne-t-il en teinture une des plus belles couleurs. On dit que les Teinturiers Indiens se servent du suc même du fruit pour teindre en rouge.

Les fleurs des opuntia sont jaunes pour l'ordinaire, à l'exception d'une espece qui a des fleurs couleur d'écarlate; mais cette espece est plus tendre, plus difficile à conserver, & plus sujette à pourrir que les autres. Les unes se plaisent à ramper sur la terre, d'autres croissent plus droites; mais toutes aiment les endroits pierreux & les rochers. Ces plantes demandent une chaleur proportionnée au climat d'où elles viennent : il y en a une petite espece à feuilles rondes, qui vient d'Italie; on peut la laisser dehors tout l'hiver; & elle porte du fruit en abondance. Les especes de la Caroline & de la Virginie, peuvent aussi résister en plein air à l'abri d'une muraille bien exposée. On les multiplie toutes en plantant des feuilles simples à deux pouces de profondeur.

Les Indiens plantent & cultivent autour de leurs habitations ces nopals, sur lesquels ils esperent de faire plusieurs récoltes dans l'année. Ces prétendues feuilles, comme celles de quantité de plantes grasses des pays

chauds, peuvent rester long-tems hors de terre, sans se dessécher, & reprendre étant fichées en terre. L'avantage qu'on peut en tirer pour la nourriture des cochenilles (insectes qui sont l'objet d'un très riche commerce) donne lieu à quelques Américains d'y employer des terres inutiles, trop maigres, ou comme épuisées par d'autres plantations : elles y croissent jusqu'à la hauteur de huit pieds, quand on a bien soin d'empêcher l'herbe de croître aux environs. *Voyez* COCHENILLE.

OR, *Aurum*. Est un métal ordinairement jaune, peu dur, peu élastique, à peine sonore, mais très compacte; il surpasse tous les autres métaux en flexibilité, en pesanteur, en ductilité, en tenacité & en valeur. L'or n'est altéré, ni par l'air, ni par l'eau, ni par le feu des fourneaux. Il tombe au fond du vif argent qui le dissout en tout ou en partie; tandis que tous les autres métaux y surnagent jusqu'à ce qu'ils aient été dissous par ce menstrue.

Nous disons que l'or est le métal le plus malléable; c'est ce que l'art du Batteur d'or & celui du Tireur d'or démontrent tous les jours : le premier peut multiplier une étendue donnée d'or, cent cinquante neuf mille quatre-vingt-douze fois, au moyen d'un fourreau de parchemin, de la baudruche & du marteau. On lit dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, *année 1713*, qu'une once de ce métal peut être tirée en un million quatre-vingt-quinze mille pieds de long, c'est-à-dire, en une ligne de soixante-treize lieues de long, à deux mille cinq cents toises la lieue. Enfin, l'idée avantageuse que nous avons de l'or est fondée sur son excellence réelle.

L'or varie par la dureté, la couleur & la pesanteur; ce qui provient peut-être de ses degrés de pureté : c'est ainsi que l'or d'une guinée est, à volume égal, moins pesant que le louis d'or, celui-ci moins que le ducat dont le pied cube pese vingt-un mille deux cents vingt onces. L'or de Siam est moins cassant que le nôtre, & le son des cordes de clavecin, qui en sont faites, est infiniment plus grave. Ce métal montre dans l'endroit de la fracture de petits angles prismatiques; sa couleur est plus ou moins foncée. L'or d'Europe est plus haut en couleur que celui d'Amérique. Ce dernier est pâle, & l'on prétend que celui de Malacasse (ou Malgache), est tout-à-fait pâle & se fond aussi promptement que du plomb. L'or entre en fusion un peu plus facilement que le cuivre, & aussi-tôt après avoir rougi : on remarque que lorsqu'il se fond il prend une couleur d'aigue-marine, ou de bleu céladon. Il est de tous les métaux, celui qui s'échauffe le plus dans le feu, & qui s'amalgame le plus facilement avec le mercure : on diroit qu'il y a une sympathie entre ces deux métaux. C'est un axiome en Métallurgie, que l'or n'est jamais minéralisé par le soufre, ni par l'arsenic; mais la seule vapeur d'un grain d'étain suffit pour ôter la propriété malléable de ce métal. Le menstrue ou dissolvant de l'or est l'eau régale : si l'on en précipite la dissolution par un alkali volatil, on en obtiendra une poudre aurifique, fulminante, qui détonnera avec soixante-quatre fois autant de force élastique qu'un pareil volume de poudre à canon.

L'or se trouve dans des mines qui lui sont propres, ou particulieres, comme en Asie, à Aracan, & dans le Pegu, au Japon & près de Batavia, dans la Guinée, en Afrique, sur-tout à l'endroit nommé *la Côte d'Or* (M. de la Chapelle a observé que l'or de Guinée ne peut se battre en feuilles, ni se tirer par la filiere), à Malacasse en Madagascar. En Europe, on rencontre des mines d'or en Suede, en Norwege & en Hongrie. Dans l'Amérique l'or se trouve dans le Bresil, dans le Mexique, dans le pays de Maricabo, à Valdivia dans le Chili, dans la Province de Quito, & dans le Potosi au Pérou.

Les gallions d'Espagne exportent de ces dernieres contrées en Europe pour plus de quinze millions de ducats d'or en barres ou en lingots, par la voie de Cadix.

L'or vierge est d'une couleur jaune aurore; sa matrice ordinaire est le quartz, quelquefois la pierre cornée, souvent le fer & l'argent; tantôt il est en petits points ou en grains, tantôt en feuilles, ou en masses, ou en rameaux. On reconnoît facilement, que les grains jaunes que l'on voit dans une pierre, sont de l'or, quand avec la pointe d'un ciseau on y trace facilement des lignes, ou quand en lui faisant recevoir la vapeur du mercure, il blanchit; & que jetté dans le feu, il ne se détruit point. C'est par un procédé semblable qu'on a reconnu que la mine de Carthagene, au Mexique, dont le métal ressemble tout-à-fait à une mine de cuivre chatoyante grillée, étoit de l'or.

On trouve aussi de l'or dans la belle espece de *lapis lazuli* de Perse. *Voyez* ce mot. Combien de sables de rivieres sont auriferes, sur-tout à l'endroit où elles font angle! Rien ne ressemble mieux à des grains de mica. Nous avons plusieurs rivieres en France qui en contiennent des quantités trop petites pour mériter attention, tels sont le Rhin; le Rhône, dans le pays de Gex; le Doux, en Franche-Comté; la Cese, dans les Cévennes; le Gardon, près Montpellier; la Rigue, près Pamiers; l'Arriege, dans le pays de Foix; la Garonne, près de Toulouse; la Salat, dont la source est dans les Pyrennées. *Voyez* à ce sujet *un Mémoire de M. de Réaumur dans les Mém. de l'Acad. des Sciences, ann. 1718, p. 108 & suiv.* & l'*Histoire de l'Académie des Belles-Lettres, Tom. XXI, pag. 24*, à l'occasion du Pactole. On abandonne ces paillettes d'or aux recherches des gens du pays, dont la peine est rarement récompensée par les découvertes qu'ils font. Il y a des rivieres dans la Caramanie & la Silésie, où l'on trouve des grains d'or gros comme des pois; il est certain qu'en rétrogradant & fouillant avec attention les bords de ces rivieres, au dessus du lieu où elles font angle, l'on parviendroit à découvrir la miniere; peut-être que les Souverains feront un jour exécuter ce projet chacun dans leurs Etats.

On nomme *Paillotteurs* ou *Orpailleurs*, ceux qui, par le moyen d'une sébille (espece d'écuelle ou de vaisseau profond de bois, dont l'intérieur est tout sillonné ou rempli de rainures), lavent le sable des rivieres, pour en retirer la substance métallique précieuse. Lemery, *Dict. des Drogues*,

p. 11, dit qu'on voit beaucoup de Negres en Afrique, qui ne ſont employés qu'à plonger & aller chercher de l'or. On en ramaſſe auſſi de cette maniere une grande quantité dans le Pérou. M. Fréſier prétend qu'on y trouve ſouvent dans le fond des rivieres de l'or en petites maſſes, du poids de quatre livres, & quelquefois de beaucoup plus conſidérables; c'eſt, dit-il, ce qu'on nomme *pépites*.

Lorſque l'or eſt répandu dans différentes eſpeces de terres ou de ſables, il n'a point de figure déterminée : il y en a auſſi de différentes couleurs qui ſont comme maſquées; il eſt ordinairement ſemblable à de petites pointes d'épingles. On trouve cependant une eſpece, qui eſt ſous la forme de petits grenats bien rouges & tranſparens : c'eſt ce qu'on appelle *grenats d'or;* on en trouve aux Monts Crapacks en Hongrie.

Quand on trouve l'or pur, on l'appelle *or natif* ou *or vierge :* il eſt facile à graver; c'eſt celui de la premiere eſpece. L'or, qui forme des eſpeces de filons dans des pierres, ou ferrugineuſes, ou ſchiſteuſes, ou quartzeuſes, eſt celui de la ſeconde eſpece : l'or qui ſe rencontre dans les glaiſes & les ſables, & qui eſt en petites paillettes, n'a beſoin que d'une ſimple lotion pour en être ſéparé : cet or de lavage eſt celui de la troiſieme eſpece; on l'appelle *or paléole*. Enfin, l'or qui eſt en grains, & que des Plongeurs retirent des rivieres, eſt celui de la quatrieme eſpece : il s'appelle *or pepite;* c'eſt le moins bon : il n'eſt guères qu'à dix-huit karats.

La méthode uſitée pour l'extraction & la purification de ce métal interpoſé dans les pierres, conſiſte dans le lavage, le pilage, l'amalgame & l'ignition. S'il y a mêlange de métaux, l'on a recours, ou aux diſſolvants, ou à la fuſion : le procédé en eſt fondé ſur le même principe, que pour le traitement de la mine d'*argent*. Voyez ce mot, & ce qui en eſt dit dans notre *Minéralogie ;* mais particuliérement dans le *Dictionn. de Chymie*.

Ce métal, qui dans la ſociété eſt d'une très grande utilité pour repréſenter la valeur de tout ce qui peut être néceſſaire, utile ou agréable aux hommes, ſert auſſi beaucoup à cauſe de ſon éclat, de ſa beauté, de ſon inaltérabilité, pour quantité d'ornements & de bijoux précieux.

L'or n'eſt donc pas ſeulement un moyen général d'échange entre les peuples, puiſqu'il devient une ſource des chefs-d'œuvres dans les mains induſtrieuſes d'une multitude d'Ouvriers.

On trouve chez les Batteurs d'or de quatre ſortes d'or en feuilles. Le plus beau ſert aux Damaſquineurs, on l'appelle *or d'épée* : la ſeconde ſorte eſt employée par les Armuriers, on le nomme *or de piſtolet :* la troiſieme ſert pour dorer les livres, on l'appelle *or de Relieur :* la quatrieme enfin, ſert aux Peintres & en Pharmacie, pour envelopper & maſquer des médicaments, on l'appelle *or d'Apothicaire*. On eſt parvenu, par l'art de la dorure, à appliquer ce métal ſur une quantité de différentes matieres auxquelles il donne un extérieur de propreté & d'opulence : on en a tiré une très belle couleur pour la peinture des émaux & de la porcelaine. *Voyez* le *Dictionnaire des Arts & Métiers*.

Les Doreurs se servent d'un mêlange d'or & d'argent, qu'ils appellent *amalgame d'or & d'argent*, parcequ'il s'étend facilement sur les ouvrages. On dore sur les métaux, ou sur les cuirs, ou sur le bois, ou sur les lambris de pierre. Ceux qui dorent sur le bois commencent par l'enduire de plusieurs couches de blanc, ensuite de jaune; enfin, d'une pâte composée de bol & de molybdæne, &c. c'est sur cette derniere couche, mouillée avec de l'eau gommée ou collée, qu'on applique la feuille d'or. On doit à M. de Montamy la maniere de retirer ce métal précieux employé sur le bois : elle consiste à faire subir une simple ébullition au bois doré; le métal s'en détache avec la colle qui l'assujettissoit; on évapore l'eau, il reste une matiere qu'on pulvérise & qu'on jette aussi-tôt dans le feu pour brûler la portion de colle, puis l'on procede par la voie de l'amalgame avec le mercure en la maniere usitée.

Les Ouvriers appellent *or trait*, un lingot d'argent doré au feu, & qui a passé par la filiere. L'*or en lame*, qui est presque le même, est un fil applati entre deux rouleaux d'acier poli; on l'emploie, comme l'*or filé*, dans la fabrique des étoffes de soie ou de broderies, ou du galon. L'on peut dire que l'art du Tireur d'or & du Batteur d'or, où le commun des hommes ne trouve qu'un objet de commerce, ou des ressources pour le luxe, présente aux yeux d'un Physicien, des merveilles qui n'ont point échappé aux observations de Boyle, du P. Mersene, de Rohault, & notamment de M. de Réaumur. Voyez *Mém. de l'Acad. des Sciences, 1713, p. 205, &c.*

Ce que l'on appelle *or en coquille*, sont les bactréoles, c'est-à-dire, les rognures de feuilles d'or, qu'on broie & qu'on incorpore avec du miel; on les met ensuite dans de petites coquilles : cet or, ainsi préparé, sert aux Peintres en mignature.

Les Orfevres désignent la pureté de l'or par le mot *karat*. Un karat est la vingt-quatrieme partie du titre de l'or : l'or pur est nommé *or à vingt-quatre karats*. Le karat est un scrupule; le scrupule est vingt-quatre grains ou le tiers d'un gros; si l'or diminue au feu d'un vingt-quatrieme, il n'en restera plus que vingt-trois parties, & l'on dira *or à vingt trois karats*. On détermine aussi le karat d'or par l'épreuve de la *pierre de touche*. Voyez ce mot.

OR BLANC. *Voyez* Platine.

OR DE CHAT. *Voyez* au mot Mica.

ORAGE. Nom que l'on donne, tantôt à une tempête de vent sur mer, tantôt à une grosse pluie souvent mêlée de giboulée, de grêle, & ordinairement précédée d'un changement de vent, ou d'un calme dans l'air, ou d'une grande chaleur, ou d'un tems fort chargé. Alors on voit des éclairs, des arcs-en-ciel, & l'on entend souvent gronder le tonnerre : les nuées sont fortement agitées; elles se rapprochent, se condensent, & dans l'instant elles se convertissent en grosses gouttes d'eau qui tombent avec vîtesse. Il est rare qu'un orage, accompagné d'éclairs & de tonnerre, continue quelque tems sans qu'il survienne une grosse pluie. Lorsque ces sortes

d'ondées viennent à tomber, elles emportent ordinairement avec elles beaucoup de cette matiere qui produit la foudre : ce qui fait que l'orage cesse beaucoup plutôt lorsqu'il pleut, que lorsqu'il fait un tems sec. Ce phénomene n'est jamais universel : il suit le courant d'un vent impétueux, qui sifle & tourbillonne; aussi ne se fait-il souvent remarquer que dans une petite étendue de quelques contrées, mais il n'y répand pas moins l'épouvante, la désolation & l'horreur. C'est dans des instants semblables, que des campagnes fleuries se convertissent en des déserts d'un aspect affreux.

Les orages les plus considérables & les plus affreux qu'on ait essuyés en Europe, sont, celui des environs de Londres le premier Mai 1723, celui des environs de Ratisbonne le 22 Mai 1720, celui de Léicester en Angleterre le 22 Juin 1724, celui de Hambourg le premier Juillet 1717, celui de Francfort sur le Mein le 25 Juillet 1723, celui de Nimegue en Hollande le 25 Juillet 1725, celui de Crême en Italie le 30 Août 1720, celui de Boulogne en Picardie au mois d'Août 1722. La Suisse est sujette à être affligée & ravagée par les orages : les habitants se souviendront long-tems de celui qui consterna Zurich le 29 Juin 1449, & de celui de Rothembourg en 1597, qui fit disparoître toute la moisson. Dans le furieux orage qui épouvanta tant les citoyens de Vienne en 1689, il tomba de la grêle aussi grosse que des œufs d'autruche, & qui écrasoit hommes, bestiaux, bleds, &c. L'orage nocturne de Trieste en 1719, fut encore plus terrible : avant que ce météore commençât, on vit courir dans l'air une grande quantité de flammes semblables à des feux follets : on entendit soudain un grand fracas de tonnerre, qui, accompagné d'éclairs & de grêle, fit trembler toute la Nature dans cette contrée, où l'on trouva des maisons criblées de trous, & des arbres déracinés, cassés, brûlés par la chûte de la grêle & du tonnere; on rencontra entr'autres, à trois milles de Cartinare, trois énormes grêlons aussi gros que les plus grosses bombes, qui, après être fondus en partie, pesoient encore chacun six livres.

La cause des orages tenant au systême des autres météores, tels que les *vents*, les *tourbillons*, le *tonnerre*, les *éclairs*, la *grosse pluie*, les *ouragans*, la *grêle*, les *nuées*, *&c.* voyez ces mots.

ORANGER, *Malus aurantia.* L'oranger est un arbre des plus beaux, par la blancheur & l'odeur suave de ses fleurs, par ses feuilles d'un beau verd, & dont il n'est jamais dépouillé, par ses fruits couleur d'or, & sur-tout par le spectacle agréable qu'il réunit en même-tems, de boutons, de fleurs épanouies, & de fruits. Quoique cet arbre ne paroisse naturel qu'aux Provinces Méridionales de la France, il fait l'ornement de nos plus beaux jardins, parcequ'on l'éleve en caisse, & qu'on le garantit, dans les serres, des rigueurs de l'hiver. Louis XIV étoit si grand admirateur de cet arbre, qu'il avoit toujours des orangers en fleurs, même pendant l'hiver, dans une gallerie de son Palais, où ils étoient placés sur des pieds d'estaux dans des caisses gravées & argentées. Pour parvenir à lui procurer ce délicieux spectacle au

milieu de l'hiver, les Jardiniers choisissoient un nombre d'arbres suffisants, cessoient de les arroser jusqu'à ce que les feuilles tombassent, & ayant mis ensuite de la terre nouvelle sur la surface de leurs caisses, ils les arrosoient souvent dans un réduit garni de vitrages, d'où ils ne sortoient que chargés de fleurs & de feuilles nouvelles.

Parmi les diverses especes d'orangers, il y en a deux principales, dont le fruit est en usage parmi nous; savoir, l'*oranger à fruit aigre* ou *bigaradier*, & l'*oranger à fruit doux*. Il n'y a aucune différence pour le port, les feuilles & les fleurs de ces deux sortes d'orangers. La description que nous allons en donner, conviendra donc aux deux, si ce n'est pour les fruits qui ont des différences bien sensibles.

L'oranger devient d'une hauteur médiocre; ses racines sont jaunes & s'étendent beaucoup : le bois du tronc est dur, compact, blanc vers le cœur, odorant : ses feuilles sont toujours vertes, épaisses, lisses, portées sur des queues feuillées, & qui représentent la figure d'un cœur; remplies d'une infinité de petites cellules huileuses, transparentes, qui paroissent autant de petits trous, de même que dans le mille-pertuis. Ses fleurs sont en rose, odorantes, composées de cinq pétales blancs, disposés en rond. Dans le bigaradier le pistil se change en un fruit presque sphérique. Avant que d'être mûr, il est de couleur verte, amer, âcre & piquant à la langue; lorsqu'il est mûr, on exprime des cellules intérieures du fruit un suc acide. Les bigarades sont d'un jaune pâle : au lieu que les oranges douces sont d'une couleur vive de safran; leur jus est doux & agréable.

Ces arbres sont originaires de la Chine, d'où les Portugais ont apporté les premieres graines. On voit encore à Lisbonne, dans le jardin du Comte de Saint-Laurent, le premier arbre d'où sont sortis tous les orangers qui font l'ornement de nos jardins d'Europe. L'oranger s'est comme naturalisé dans nos Provinces Méridionales, dans les Isles d'Hyeres & en Provence, où ils forment des forêts agréables par leur verdure qui ne change point, & par les fruits, dont ils sont toujours chargés. Les feuilles, les fleurs, l'écorce, la moëlle & la graine des orangers sont d'usage. Cet arbre nous charme trop par sa beauté, pour que nous ne disions pas quelque chose sur sa culture. M. de la Quintinie a donné un Traité sur cet objet.

L'oranger doux est le préférable, tant pour la beauté de ses feuilles, que pour la bonté de son fruit. L'oranger de la Chine ne fait jamais un bel arbre; car il a toujours l'air malade, & son fruit mûrit rarement. L'oranger de Gênes, à feuilles de plusieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin, comme une rareté, à cause de la beauté de ses feuilles.

On peut élever des orangers par le moyen de quelques jeunes orangers qui nous viennent de Provence ou de Gênes, ou en semant des pepins de bigarade dans une terre préparée : on les greffe ensuite. Une caisse de douze ou quinze pouces leur suffit jusqu'à l'âge de sept ou huit ans; alors on les transplante dans la derniere caisse, qui doit avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large. Une bonne terre pour les orangers, est un mêlange d'un

tiers de terreau de brebis, reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre grasse de marais. En taillant l'oranger, on cherche à lui donner une belle forme. Lorsque par maladie un oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on ne l'expose au soleil que pendant deux ou trois heures. S'il est attaqué par les gallinsectes qui le sucent, on doit frotter l'arbre avec du vinaigre. Il faut sur-tout défendre les orangers du froid & du vent. Le fumier à contre-tems leur est également pernicieux : on n'en doit jamais mettre de celui de vaches, ni de pourceaux ; tous les autres doivent être bien consommés, & mis avec prudence. Quoique ces arbres aiment l'ombre, ils périssent bientôt lorsqu'on leur donne trop d'humidité ; le fumier de brebis ou de chevre, trempé dans l'eau dont on arrose les orangers, les rend sains & vigoureux. L'effet que produisent les arrosements fréquents & trop abondants sur ces arbres, est de faire jaunir, & souvent tomber les feuilles ; ils languissent un an ou deux sans pousser aucune tige, & à la fin ils meurent entiérement. On doit serrer les orangers depuis le milieu d'Octobre jusqu'au retour de la belle saison. Il y a dans le *Journal Economique pour le mois de Juillet ; année 1757*, un *Mémoire sur la culture des orangers*, où l'on démontre qu'on doit préférer de les mettre dans des pots de terre, plutôt que dans des caisses, à l'exemple des Gênois, parceque ces pots s'échauffent plus aisément, se réfroidissent moins vîte, & conservent mieux tous les sels de la terre que des caisses.

Les fleurs d'orange, à cause de leur odeur agréable qui est préférée à celle des roses, de l'ambre & du musc, sont fort en usage parmi nous, soit dans les parfums, soit dans les assaisonnements. On en tire, par la distillation, une eau qui est céphalique, stomachique, hystérique, & une huile essentielle, qui porte le nom de *néroly;* c'est un excellent parfum. L'*essence de Portugal* se fait avec l'écorce d'orange. On fait avec ces fleurs des conserves différentes, soit solides, soit molles ; des tablettes qui sont très agréables au goût & que l'on sert au dessert, ou que l'on mêle dans les médicaments pour corriger leur goût désagréable, & pour fortifier l'estomac. On fait aussi, avec ces fleurs, un ratafiat délicieux. On confit les écorces de ce fruit. Tout le monde sait combien la pulpe d'orange douce est agréable. On prétend que si l'on mange une orange douce toute entiere avec l'écorce, avant l'accès de la fievre intermittente, & sur-tout de la fievre tierce, elle arrête souvent l'accès, & guérit quelquefois la fievre. Enfin, avec le suc exprimé d'oranges aigres, délayé dans l'eau & adouci avec le sucre, l'on fait une boisson, que l'on appelle communément *orangeat* ou *orangeade ;* c'est un bon rafraîchissant.

ORANG-OUTANG. Nom que l'on donne, aux Indes Orientales, à l'*homme sauvage*, espece de *singe*, connu aussi sous le nom de *barris*. Voyez ces mots.

ORBIS. Nom que les Voyageurs donnent au *poisson rond*, & quelquefois à la *lune poisson*. Voyez ces mots.

ORCA. Eſt le cétacée que les Anglois appellent *witlepoole*, & les Naturaliſtes *épaular*. Voyez à la ſuite du mot BALEINE.

ORCANETTE, *Anchuſa*. Eſt une eſpece de bugloſe, qui croît dans le Languedoc & dans la Provence aux lieux ſablonneux. Sa racine eſt groſſe comme le pouce, rouge en ſon écorce, blanchâtre en ſa partie ligneuſe : elle pouſſe plusieurs tiges, hautes de huit pouces ou environ, ſe courbant vers la terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la bugloſe ſauvage, longues, garnies de poils rudes ; ſes fleurs ſont en entonnoir, à pavillon découpé, de couleur violette : il ſuccede à chacune quatre ſemences griſâtres, qui reſſemblent à une tête de vipere.

On fait ſécher la racine d'orcanette au ſoleil, & on l'envoie aux Droguiſtes qui la débitent : on choiſit celle qui eſt nouvellement ſéchée, un peu flexible, de couleur rouge foncée extérieurement, rendant une belle couleur vermeille quand on en frotte l'ongle. On s'en ſert pour donner une teinture rouge à l'onguent roſat, à des pommades, à de la cire, à de l'huile, étant infuſée dedans. Des Cuiſiniers habiles s'en ſervent auſſi pour imiter la ſauce ou *beurre d'écreviſſes*. Il n'y a que ſon écorce qui colore : l'intérieur n'eſt point colorant. Cette racine eſt aſtringente ; priſe en décoction, elle arrête le cours de ventre.

On nous apporte quelquefois du Levant une eſpece d'orcanette, appellée *orcanette de Conſtantinople* ; c'eſt une racine preſque auſſi longue & groſſe que le bras, mais d'une figure particuliere ; car elle paroît, dit Lémery, un amas de grandes feuilles, entortillées comme le tabac à l'andouille, de couleurs différentes, dont les principales ſont un rouge obſcur, & un très beau violet ; il paroît au haut de cette racine une ſorte de moiſiſſure blanche & bleuâtre. Dans le milieu, l'on trouve une petite écorce mince, roulée, d'un beau rouge en dehors & blanche en dedans. Quoique cette racine paroiſſe artificielle, elle rend une teinture encore plus belle que la nôtre.

Comme la teinture de l'orcanette ne conſiſte que dans le rouge dont ſa ſuperficie eſt couverte, Pomet conſeille, avec raiſon, de préférer celle qui eſt menue à une plus groſſe : on la tire de Marſeille & de Niſmes.

ORCHIS, *Orchys*. Nom donné à une famille de plantes qui approche beaucoup de celles des *gingembres*. Voyez ce mot. Leurs racines ſont des eſpeces de tubercules charnues ; leurs feuilles ſont marquées de nervures longitudinales aſſez groſſieres ; leurs fleurs ſont en épi ou en pannicule, au ſommet des tiges ; leur fruit eſt une capſule, a une loge & trois battants : les graines ſont en très grand nombre & fort menues ; les racines ſont douées d'une grande âcreté, qu'elles perdent par l'exſiccation, ou bien en les échaudant dans l'eau. On range parmi les *orchis*, les eſpeces du *ſatyrion*, de la *vanille*, *&c.* Voyez ces mots.

ORÉILLE D'ANE. *Voyez* CONSOUDE GRANDE.

OREILLE DE COCHON ou CRÊTE DE COQ. Les Curieux donnent ces noms à une coquille bivalve du genre des huîtres. Sa couleur eſt

d'un brun violet; ſes deux valves ſont ornées, du côté de l'ouverture, de replis anguleux qui s'emboîtent très exactement les uns dans les autres.

OREILLE D'HOMME. *Voyez* CABARET.

OREILLE DE JUDA. *Voyez* au mot CHAMPIGNON.

OREILLE DE LIEVRE. *Voyez* PERCE-FEUILLE VIVACE, au mot PERCE-FEUILLE.

OREILLE DE MER ou ORMIER, *Haliotis.* Eſt un coquillage univalve, fait en baſſin ovale, qui ſe trouve ſur les côtes de la Bretagne, & très communément dans l'Inde.

Il eſt très fortement attaché aux rochers à fleur d'eau, & l'on a beaucoup de peine à l'en détacher, ainſi que le lépas. L'ormier a une ſorte de reſſemblance avec l'oreille d'homme. M. d'Argenville dit que l'animal meurt dès qu'il eſt détaché du rocher : ſa chair eſt jaunâtre, & l'on en mange. Cet Auteur dit auſſi qu'il vuide ſes excréments par les trous qui ſont ſur la ſuperficie de ſa coquille. A meſure que l'animal grandit, il fait un nouveau trou à ſa coquille, & en ferme un autre : on voit de ces coquilles qui ont deux trous; d'autres en ont communément ſix, ſept ou huit. Ces trous ſont diſpoſés ſur une ligne courbe, cependant parallele à la longueur de la coquille. Les trous qui ont été bouchés, paroiſſent toujours ſous la forme de mamelons. M. Adanſon dit en avoir compté juſqu'à cinquante. Lorſque l'oreille de mer eſt en marche, ſon pied déborde beaucoup l'étendue de la coquille, qui eſt revêtue en ſon ſommet de quelques ſpires : ſa couleur eſt aſſez variée; il y en a d'un cendré noir, de vertes, de rougeâtres, avec une très belle nacre en dedans, dont la couleur paſſe alternativement du blanc au verd, du verd au violet mêlé de pourpre, ſuivant les différents aſpects ſous leſquels on la regarde. La ſurface extérieure de la coquille eſt coupée par un nombre infini de ſillons creuſés légerement, & qui vont, en prenant la courbure d'un demi-cercle, ſe répandre ſur toutes les parties du bord droit de la coquille, où ils ſe perdent. Les ſpires qui paroiſſent en relief en dehors, ſont en creux en dedans. Ces coquilles ont communément trois pouces de longueur, deux pouces de largeur, & environ un pouce de profondeur. La levre droite eſt courbée en arc, mince dans les jeunes, épaiſſe dans les vieilles. La levre gauche, au contraire, eſt épaiſſe, repliée comme un large bourrelet au dedans de la coquille, & nacrée comme elle : on trouve auſſi de ces coquilles plus allongées, d'autres fois plus courtes qu'ovales. Le nombre des ſillons, comme des trous, augmente avec l'âge; on compte quelquefois dans les grandes & vieilles oreilles de mer neuf trous, & cent cinquante-quatre ſillons; tandis que les jeunes n'ont ſouvent que trois ou quatre trous & cinquante ſillons. Les vieilles d'entre ces coquilles ſont preſque toujours couvertes d'un limon gras & verdâtre, ou enveloppées d'une croûte pierreuſe, qui les défigure. Il faut les en dépouiller pour découvrir leur couleur naturelle, qui eſt un fond rouge marbré de blanc, la partie nacrée eſt ſouvent ſurſemée d'eſpeces de perles.

M. Adanson dit qu'il y a peu de coquillages dont l'animal soit aussi varié pour la couleur : tous les rochers de la côte du Sénégal nourrissent, dit-il, une grande quantité de ce coquillage ; les Negres en mangent beaucoup.

ORELLE D'OURS ou AURICULE, *Auricula ursi.* C'est une des plantes les plus agréables, par la variété de ses especes, la beauté des couleurs, l'odeur suave de ses fleurs, & par la durée de ses bouquets. On contemple, avec plaisir, la richesse du pinceau de la Nature, sur un théâtre garni des especes de ces plantes. Ces fleurs méritent, avec raison, les soins de l'Amateur de la belle nature.

L'oreille d'ours est une plante dont les feuilles sont longues de deux à trois pouces, polies, grasses, tantôt dentelées, tantôt entieres, & d'un goût amer : le nom de cette plante lui est venu de la ressemblance de ses feuilles avec l'oreille d'un ours. Du milieu de ses feuilles s'élevent des tiges qui soutiennent en leur sommet des fleurs en forme d'un tuyau évasé en entonnoir à pavillon, & découpé en six ou sept parties. Ces fleurs varient en couleur suivant les especes.

Les Amateurs les distinguent en trois classes, l'*oreille d'ours pure*, la *panachée* & la *bizarre*. La pure est celle qui n'a qu'une couleur, comme rouge, cramoisi, violet, pourpre, &c. Les jaunes & les blanches sont des especes dégénérées : on préfere les pures, parcequ'elles sont grandes, plus étoffées, plus veloutées. Les panachées ont leurs partisans : on exige que leurs panaches soient nets, les panaches blanc de lait & d'un jaune doré, sont les plus beaux. Les bizarres ont diverses couleurs opposées, comme le blanc au noir, dans le même fleuron. Le caractere de la belle oreille d'ours, est d'avoir la fleur ronde, l'œil grand, rond, net, n'anticipant point dans la couleur ; que les pistils soient placés à fleur de l'œil, le remplissent & le surpassent : les Curieux exigent encore d'autres qualités qu'il seroit trop long d'expliquer. Les oreilles d'ours estimées les plus belles, sont toutes simples ; celles qui sont doubles n'ont point l'œil, qui est la principale beauté de cette fleur, & ne se soutiennent pas. Un point essentiel dans la culture des fleurs, est d'approprier la nature du sol à l'espece de fleur : c'est de la Nature qu'il faut apprendre l'exposition, & l'espece de terre dans laquelle elles peuvent se plaire.

L'oreille d'ours est une plante humide, montagneuse, & qui aime l'ombre : il lui faut une terre qui réponde à son tempérament, & qui conserve toute sa fraîcheur. La terre la plus appropriée à cette plante, est un mélange de terre de taupiniere, de curures de riviere ou de fossés de prés, avec un peu de terreau de fumier de cheval ou de vache. Il est essentiel, lorsqu'on empotte une plante, de ménager l'écoulement des eaux superflues ; c'est pourquoi il faut mettre, au fond du pot, une écaille d'huître sur le trou. La terre des oreilles d'ours ne demande à être renouvellée que tous les trois ans ; plus souvent, on courroit risque d'avoir de médiocres fleurs, tant la nature des aliments influe sur la structure organique. On peut faire

cette opération au commencement de Mars, ainſi que celle de les œilletonner. On ſépare, dans la longueur de toute la racine, les œilletons avec le doigt ou avec un couteau de buis; la plante principale en porte des fleurs plus belles & plus fortes : on éleve ces œilletons ſéparés. Le Fleuriſte attentif enduit la bleſſure avec la térébenthine de Veniſe, qui empêche l'eau de pénétrer & de pourrir la racine. On laiſſe fleurir ces plantes dans un endroit où il y a très peu ou point de ſoleil, parcequ'il en brûleroit les nuances. Le goût du Fleuriſte ſe fait remarquer dans l'art de diſpoſer les fleurs ſur ſon théâtre, afin de les faire contraſter, & d'en relever les beautés par leur oppoſition. C'eſt dans le tems de la floraiſon, que l'Amateur apperçoit que les panachées ou anciennes bizarres dégénerent, ce qui ſe reconnoît quand elles deviennent entierement de la couleur dont elles panachoient. La beauté altérée ne reviendra plus. Les pots doivent être conſervés à l'ombre, même lorſque la fleur eſt paſſée : le Fleuriſte ne doit jamais épargner les plus petits ſoins. La meilleure maniere de les conſerver, eſt de les mettre dans une ſerre (froide ou non), parceque ces plantes ne craignent pas la gelée. Il faut dépotter tout œilleton dont les feuilles ſe recoquillent, afin de le garantir de la pourriture, dont c'eſt une marque infaillible : on y remédie en coupant le navet juſqu'au vif. Lorſqu'on veut avoir de belles fleurs, il faut ſemer, & ſe fier à la Nature, qui eſt inépuiſable dans ſes couleurs, ſur-tout pour les oreilles d'ours, dont les eſpeces ne ſe reproduiſent jamais ſans variétés. Il faut faire choix, pour ſemence, de la graine des plus belles fleurs, des plus grandes, des plus veloutées & des plus foncées en couleur, avoir ſoin que la graine ait toutes les qualités requiſes de maturité. Il faut ſemer en Décembre, dans des terrines, ſur une terre préparée, ainſi que nous l'avons dit, & recouvrir la graine avec une terre ſeche tamiſée, environ de l'épaiſſeur d'un liard : il eſt eſſentiel de ne les arroſer qu'avec un arroſoir très fin. Dès le mois d'Avril la graine commence à lever; lorſque le plant a ſix feuilles, on le repique; & au bout de deux ans l'Amateur choiſit dans le nombre de celles que la Nature a pris plaiſir à embellir. Il eſt, dans la culture de ces fleurs & des autres qu'on cultive par prédilection, mille petits ſoins qui font le plaiſir de l'Amateur. C'eſt vraiment dans la culture des fleurs & des fruits, que l'on admire l'empire que l'Auteur de la Nature a accordé à l'homme ſur ces individus. Avec quel délice ne voit-il pas paroître par ſes ſoins de nouvelles beautés inconnues juſqu'alors! Par combien de titres l'oreille d'ours mérite-t-elle d'être chérie! Elle le diſpute à la tulipe, par ſon brillant, par ſon étoffe veloutée : elle a de plus une odeur ſuave, un air fin. Sans vouloir relever ſes attraits par la comparaiſon avec les autres fleurs cultivées par les Curieux, deux mots font ſon éloge : elle fleurit deux fois par an, & ſon feuillage eſt toujours verd. L'oreille d'ours eſt la *ſanicle des Alpes :* ſes feuilles ſont vulnéraires & bonnes pour les coupures.

L'oreille d'ours de Mycone, dont on ſe ſert plus communément en Mé-

decine, eſt une ſorte de petit bouillon blanc, qui croît naturellement ſur les Pyrenées & en Catalogne, ſur le Mont-Ferrat, & autres lieux ombrageux. Ses racines ſont auſſi déliées que des cheveux; ſes feuilles ſont éparſes & courbées ſur terre, ayant à-peu-près la figure de celles de la bourrache, un peu découpées, & chargées de poils. Il s'éleve, d'entre ces feuilles, deux ou trois petites tiges, hautes de huit pouces, rondes, ſolides, pleines de ſuc, rougeâtres, & d'un goût aſtringent. Les fleurs ſont bleues, à une ſeule feuille diſpoſée en roſe. A cette fleur paſſée ſuccede un petit fruit ovale, qui ſe diviſe en deux loges, remplies de ſemences menues anguleuſes. Cette plante priſe en décoction, eſt eſtimée propre pour la gravelle: on en fait diſtiller une eau dont les Eſpagnols ſe ſervent pour la toux; & par cette raiſon, ils ont donné à cette plante le nom de *yerva tuſſera*.

OREILLE DE RAT : *voyez* PILOSELLE.

OREILLE DE SOURIS, *Myoſotis incana repens*. C'eſt un genre de plante, qui, ſelon Lémery, differe de la morgeline par la figure de ſon fruit. M. de Tournefort en a cité pluſieurs eſpeces. L'oreille de ſouris la plus uſitée, croît aux lieux montagneux, notamment ſur les Alpes: ſa racine eſt fibrée; ſes tiges, qui ſont couchées à terre, ſont velues & garnies de petites feuilles lanugineuſes, faites comme des oreilles de ſouris: ſa fleur eſt à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe; il lui ſuccede une capſule qui a la figure de la corne d'un bœuf, & qui renferme pluſieurs ſemences menues, arrondies: cette plante eſt aſtringente, rafraîchiſſante; & ſa racine eſt eſtimée propre pour les fiſtules lachrymales. Il y a une eſpece d'oreille de ſouris à feuilles & à fleurs blanches, avec laquelle on peut faire dans les jardins des tapis ſoyeux, argentins, de la plus grande beauté.

OREILLERE : *voyez* PERCE-OREILLE.

OREILLETTE : *voyez* CABARET.

ORFRAYE : *voyez au mot* FRESAYE.

ORGE, *Hordeum*. Les Botaniſtes font mention d'un nombre aſſez conſidérable d'eſpeces, ou de variétés d'orges; mais nous ne parlons ici que de celles que l'on cultive communément.

L'orge, comme toutes les autres plantes dont la tige eſt en tuyau, a beaucoup de racines fibreuſes: ſa tige a deux à trois pieds de hauteur, & eſt garnie de cinq à ſix nœuds, à chacun deſquels naiſſent des feuilles aſſez ſemblables à celles du chiendent, & verdâtres: ſes épis ſont compoſés de paquets de fleurs, garnies en leur baſe de filets barbus, & auxquelles ſuccedent des graines longues, pâles ou jaunâtres, farineuſes, pointues & renflées en leur milieu: un même grain pouſſe pluſieurs tuyaux; chaque tuyau qui eſt penché vers la terre, porte en ſon épi quelquefois vingt grains ſur chaque côté.

Il y a une eſpece d'orge, qu'on peut appeller *orge d'hiver*, parcequ'elle ſe ſeme en même-tems que le froment; on la nomme en françois *orge quarré*, parceque les grains qui ſont rangés ſur quatre lignes paralleles, donnent

donnent une forme quarrée à l'épi; on la nomme aussi *escourgeon*. Les grains en sont fort gros. Les Brasseurs font usage de ce grain, soit seul, soit mélangé avec du froment, pour faire la bierre.

On peut, avec l'escourgeon, faire des prés artificiels : on le coupe en verd, on le donne aux chevaux & aux ânesses dont on tire le lait pour les maladies : on pourroit en faire une seconde coupe ; mais pour l'ordinaire on laboure la terre, & on y seme des haricots ou des pois. Il est bon d'avertir ici, avec M. Duhamel, que l'herbe de froment, donnée en trop grande quantité aux bestiaux, les rend malades. L'orge quarré est excellent pour nourrir la volaille; ce grain est d'un grand secours pour les pauvres dans les années de disette, quoiqu'il fournisse une nourriture assez grossiere : il a l'avantage de mûrir de bonne heure.

Il y a d'autres especes d'orge, qui sont du nombre de ces grains qu'on appelle *mars*, parcequ'on ne les seme que dans le mois de Mars ; on les appelle *orge avancé* : il y a aussi une de ces especes d'orge qui est quarrée. L'orge le plus commun, dont les épis sont plats, est celui qui se cultive, en plus grande quantité, dans plusieurs Provinces; il graine beaucoup. Il y a encore une autre espece, que les Paysans nomment *ris*; parceque les grains en sont blancs, & qu'ils rendent peu de son. Les épis d'orge sont remarquables par leur longue barbe.

Toutes les especes d'orge produisent quantité de grains, quand on les seme dans un bon fond bien cultivé & bien fumé : elles se plaisent mieux dans les terres douces que dans les argilleuses. Il y a des Provinces où cette récolte est si importante, qu'on y cultive les orges avec presque autant de soin que les froments. On a mandé de Berlin qu'un grain d'orge, mis au printems de l'année 1763 dans une terre de jardin bien fumée, poussa d'abord une touffe d'herbe composée de plusieurs tiges que le Cultivateur (M. Kretzchmer) sépara du jet principal pour les transporter dans les environs : chacune de ces tiges ainsi transplantée forma, comme la premiere, une nouvelle touffe; elles furent marcotées de même, & les pieds qu'on en tira formerent à leur tour de nouvelles marcotes au moyen de la transplantation; de sorte que toutes ces marcotes s'étant multipliées successivement pendant l'espace de seize à dix-huit mois, un seul grain d'orge se trouve avoir produit au-delà de quinze mille épis.

L'orge, mêlé avec le froment, fait de très bon pain; mais seul, il en fait un qui n'est pas si estimé; cependant les pauvres s'en nourrissent dans certains pays : il ne convient qu'à ceux qui s'exercent à de rudes travaux, parcequ'il est difficile à digérer. L'orge n'a pas les mêmes vertus que le froment, qui échauffe ; mais de quelque maniere qu'on prépare l'orge, il rafraîchit. On dépouille l'orge de sa peau, & on en fait ce qu'on appelle l'*orge mondé* ou *orge grué*, de même qu'on prépare l'avoine pour en faire du *gruau* : ces nourritures sont excellentes pour les personnes infirmes, & qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. Les ptisannes d'orge mondé sont très bonnes pour appaiser l'ardeur des fievres bilieuses.

L'orge eſt fort recherché pour faire de la bierre : cette liqueur, nommée autrefois *cervoiſe*, tient le milieu entre le vin & l'eau. Les peuples du Nord en font un grand uſage ; l'orge leur eſt auſſi néceſſaire pour faire de la boiſſon, que le froment pour faire du pain : ils ſont dans l'habitude de n'employer, dans la compoſition de leur bierre, que du *malt ;* c'eſt-à-dire, du grain germé par une ſorte de fermentation faite à l'air libre, immédiatement après avoir été macéré pendant deux jours dans une cuve : le grain commençant à germer, on le torréfie légerement, enſuite on l'écraſe à la meule, puis on l'arroſe d'eau chaude, on agite le tout, &c : on ajoute du houblon & du levain, ou de la lie de bierre, & l'on procede à une bonne fermentation.

En quelques pays on nomme l'orge, *pain de diſette.* Du tems de Pline, les Gladiateurs Athéniens qui avoient coutume de ſe nourrir d'orge, étoient ſurnommés *Hordearii.* Le maza ou maſſe-huile des Anciens, étoit compoſé de farine d'orge rôti, mêlée & pétrie avec quelque liqueur, comme de l'eau, de l'huile, du lait, du vin cuit, du miel, &c. On faiſoit auſſi une bouillie d'orge, appellée *polenta.* L'orgeat, dont on fait tant d'uſage pour déſaltérer agréablement, doit avoir pour baſe une décoction d'orge : l'orgeat eſt la crême d'orge des Anciens. On prépare en Allemagne & en Flandres, un orge réduit en des grains ronds très blancs, de la groſſeur d'un grain de millet ; c'eſt ce qu'on appelle *orge perlé*, parcequ'il reſſemble groſſierement à des perles ; on le fait avec l'orge mondé, que l'on met ſous une meule ſuſpendue ; le grain étant briſé en partie, on paſſe au crible ce qui a échappé à la meule. Les Allemands en font beaucoup plus d'uſage que nous : ils en mangent en bouillie, au lait, & quelquefois avec du bouillon de viande.

ORGE PETIT ou PETIT ORGE : *voyez* CEVADILLE.

ORGUE DE MER ou TUYAUX D'ORGUE, *Tubularia marina purpurea.* Eſpece de coquillage rouge (nous en avons de blancs) du genre des vermiſſeaux de mer. L'arrangement de ces tubes teſtacées eſt admirable ; chaque ver a ſon tuyau, & ce tuyau eſt adhérent à celui de ſon voiſin, par le moyen d'une glu qui leur eſt commune, & qui ſert à les groupper & à joindre leurs différents étages. *Voyez* VERMISSEAUX DE MER.

ORHCETTA. Nom donné, ſur la côte de Gênes, à une eſpece de ſquille à tête large, de la grandeur d'une langouſte. On en prend peu du côté de Marſeille, mais beaucoup ſur les côtes de Barbarie.

ORIGAN, *Origanum.* Plante dont les Botaniſtes diſtinguent pluſieurs eſpeces : nous en citerons deux qui ſont en uſage, & qui ſe trouvent dans notre pays ; ſavoir, l'origan commun, & le petit origan.

1°. L'ORIGAN COMMUN OU GRAND ORIGAN, ou la MARJOLAINE D'ANGLETERRE SAUVAGE & BATARDE, *Origanum vulgare ſpontaneum*, eſt une plante qui croît non-ſeulement dans les pays chauds, mais auſſi dans les pays froids, comme en Allemagne, en Angleterre & en France : on la trouve fréquemment aux lieux ſecs & expoſés au ſoleil, dans les brouſſail-

les, le long des haies, & principalement ſur les collines & les montagnes; ſes racines ſont ligneuſes, filamenteuſes, traçant obliquement en terre: elles jettent pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds ou environ, dures, quarrées, velues: ſes feuilles naiſſent des nœuds des tiges, oppoſées, (les plus grandes reſſemblent à celles du calament vulgaire, & les plus petites à celles de la marjolaine), velues, odorantes, d'un goût âcre & aromatique: ſes fleurs paroiſſent en été, elles ſont comme en paraſol aux ſommités des tiges, dans des épis grêles & écailleux, qui forment de gros bouquets: chaque fleur eſt en gueule & d'un rouge blanchâtre; il leur ſuccede des ſemences très menues & arrondies. Cet origan varie beaucoup par ſes feuilles & par ſes fleurs. Tragus obſerve que ces fleurs ſont de trois ſortes, l'une ponceau, l'autre rouge-blanchâtre, & la derniere toute blanche. L'origan commun, qui ſe trouve en Eſpagne, eſt préférable au nôtre.

2°. Le petit Origan, ou la petite Marjolaine sauvage, *Origanum minus.* Cette plante eſt aſſez rare, excepté dans la forêt d'Orléans, où elle eſt abondante: ſa racine eſt ligneuſe, rouſsâtre & fibreuſe: ſa tige eſt petite, ronde, haute de ſix à ſept pouces, rameuſe: elle reſſemble d'ailleurs à l'eſpece précédente, même pour les vertus.

L'origan eſt diurétique, hyſtérique, ſtomacal, & bon pour la tête: on en prend en infuſion théiforme dans l'aſthme & dans la toux violente: elle eſt utile dans les indigeſtions, les rapports aigres & les vents, même pour augmenter le lait aux nourrices en facilitant la digeſtion, & faiſant faire un chyle plus abondant. Son huile eſſentielle eſt excellente contre la douleur des dents cauſée par la carie; on tampone le trou de la dent avec un peu de coton trempé dans cette huile, & la douleur ceſſe bientôt. On emploie extérieurement cette plante dans les lave-pieds & dans les demi-bains qu'on prépare contre les vapeurs & les pâles couleurs, contre la paralyſie & les rhumatiſmes, notamment pour celui du col, appellé *torticolis.*

ORIGNAC. Eſpece d'élan de l'Amérique: *voyez* Elan.

ORME, *Ulmus.* C'eſt un grand & gros arbre de futaie, connu auſſi ſous les noms d'*ormeau*, *ormille*, & *arbre au pauvre homme.* On diſtingue pluſieurs eſpeces d'ormes qui different par les feuilles & par la nature de leur bois; mais il y en a beaucoup qui ne ſont que des variétés, ainſi qu'on l'éprouve par la culture de la graine d'orme, d'où il naît des arbres dont quelques-uns ont des feuilles auſſi petites que l'ongle, & d'autres plus larges que la main; les uns ont des feuilles rudes, d'autres molles. On dit vulgairement que l'orme à larges feuilles eſt femelle, & que celui à petites feuilles eſt mâle, mais c'eſt improprement. Voici la deſcription de l'orme ordinaire: ſa racine eſt groſſe, dure, & trace au loin d'un côté & d'autre dans la terre: ſon tronc eſt fort rameux, aſſez droit, couvert d'une écorce crevaſſée, rude, de couleur cendrée, rougeâtre en dehors, blanchâtre & ſouple en dedans: ſon bois eſt robuſte, dur, jaunâtre, tirant un peu ſur le rouge: ſes feuilles ſont aſſez larges, ridées, veineuſes, oblongues, dentelées en leurs bords, pointues, verdâtres & nerveuſes: ſa fleur, qui naît

avant les feuilles au ſommet des rameaux, eſt un entonnoir à pavillon découpé : à cette fleur ſuccede un fruit membraneux qui contient une ſemence blanche, douce au goût; les Latins appellent cette graine *ſamara*.

L'orme croît dans les champs & dans les plaines, en terre graſſe & humides, proche des rivieres : il fleurit en Mars & Avril. C'eſt un arbre aſſez long à venir; la voie la plus courte eſt de l'élever de rejettons qui ſortent de ſes racines, en pépinieres. Le tems le plus favorable de le planter, eſt au mois de Février : on peut greffer en écuſſon à œil dormant les eſpeces qu'on aime davantage, ſur celles dont on fait moins de cas. Ces arbres ſont très propres pour faire des boſquets, des allées & de grandes avenues, qu'on appelle *ormaies* ou *ormoies*. Nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maiſon pour leur ſervir d'abri, de vue, de promenade, & pour leur fournir le bois de chauffage & de charronage dont ils avoient beſoin. L'orme à petites feuilles convient le mieux pour les paliſſades. En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on plante des ormes pour les accoler & les ſoutenir : c'eſt ce que les Latins ont nommé *ulmus marita*, comme qui diroit *orme marié* avec la vigne.

Il y a peu d'arbres qui ſouffrent ſi facilement la tranſplantation que l'orme : on le peut tranſplanter avec ſuccès, même au bout de vingt ans. On prétend que l'orme reprend de ſa nature ſi aiſément, que des perſonnes ayant ſemé des copeaux d'orme dans une piece de terre labourable, il en a pouſſé une grande quantité de ces arbres. Bradeley qui ne nie pas la poſſibilité du fait, dit dans ſes Obſervations phyſiques ſur le Jardinage, qu'il y a certainement des cas où des bourgeons, des feuilles, & même des racines fibreuſes de plantes, végetent & produiſent des arbres. On a fait prendre racine à des feuilles d'orangers, qui ont pouſſé des branches, des feuilles, des fleurs & du fruit, en les enfonçant à moitié en terre : on a fait la même choſe avec des feuilles de laurier thym. Revenons aux plants d'orme : on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous fort larges & peu profonds. Lorſque l'orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots; à trente ans ils produiſent le double & au-delà, à proportion de leur crue; & ſi on en a beaucoup, on les ébranche par coupe reglée : depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, ils ſont dans leur force. On fait ordinairement avec le bois d'orme des moyeux, des eſſieux, des jantes, des fléches, des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaiſſeaux qui ſont toujours dans l'eau, &c. On débite ces pieces en grume.

L'on a obſervé que l'orme à feuilles très larges, & qui ne pouſſe point de rejets ſur le tronc, ni ſur les groſſes branches, a le bois tendre & preſque auſſi doux que le noyer : l'autre eſpece d'orme auſſi à larges feuilles, mais qui pouſſe beaucoup de branches, eſt tout rempli de nœuds : c'eſt le plus recherché pour faire des moyeux de roue.

Rai dit avoir vu en Angleterre pluſieurs ormes de trois pieds de diametre ſur une longueur de plus de quarante pieds. Cet Auteur rapporte

encore qu'un orme à feuilles lisses, de dix-sept pieds de diametre au tronc, sur cent vingt pieds de diametre à sa tête ou pomme, ayant été débité, sa tête seule produisit quarante-huit chariots de bois à brûler, & que son tronc, outre seize billots, fournit huit mille six cents soixante pieds de planches : toute sa masse fut évaluée à quatre-vingt-dix-sept tonnes. On a vu dans le même pays un orme creux à-peu-près de même taille, qui servit long-tems d'habitation à une pauvre femme qui s'y retira pour faire ses couches. On a des exemples d'autres especes d'arbres infiniment plus monstrueux. *Voyez* le baobab au mot Pain de Singe.

L'écorce de l'orme & ses feuilles sont remplies d'un suc mucilagineux & gluant, qui est propre à la réunion des plaies. L'on emploie la décoction de ses racines contre toutes sortes de pertes de sang. On trouve quelquefois sur les feuilles de l'orme, certaines vessies qui s'enflent jusqu'à la grosseur du poing, semblables en figure aux truffes; elles contiennent une liqueur dans laquelle on voit nager des pucerons verdâtres. Ces vessies ont été formées, dit Lémery, par des moucherons qui ont piqué les feuilles de l'orme au printems, & qui ont donné lieu au suc de la feuille de s'étendre; les pucerons qui font sortir de leurs œufs des moucherons, sont comme autant de masques qui couvrent de nouveaux moucherons; ces vessies sont nuisibles à l'arbre, mais le baume qu'elles renferment est très bon pour les plaies nouvellement faites & pour les chutes : on passe ce baume naturel par un linge pour en séparer les pucerons. Les Paysans d'Italie & de Provence y font infuser les sommités de millepertuis : la liqueur devient rouge & se conserve plusieurs années; la plus vieille est la meilleure.

ORMIER ou HALIOTITE. *Voyez* Oreille de mer.

ORMIN, *Horminum verum.* C'est une plante que l'on cultive dans les jardins : elle a quelque rapport avec la sauge, & plusieurs la confondent avec l'*orvale*. Voyez ce mot.

L'ormin a une racine ligneuse & fibreuse; ses tiges sont hautes d'environ un pied, rougeâtres, quarrées, velues & rameuses; ses feuilles sont opposées & lanugineuses, peu odorantes & d'un goût légerement amer : les sommités des branches sont garnies d'un amas de feuilles purpurines tirant sur le violet : ses fleurs, qui sortent de l'aisselle des feuilles, sont en gueule, verticillées, de couleur purpurine & blanche; il leur succede des capsules qui contiennent des semences arrondies : toute la plante est détersive, résolutive & stomachique.

On distingue aussi l'ormin sauvage, *horminum sylvestre latifolium verticillatum.* Ses propriétés sont les mêmes.

ORNE. Nom donné à une espece de frêne qui croît dans les forêts & sur les montagnes, & dont l'écorce est lisse & roussâtre. *Voyez le mot* Frêne.

ORNITHOGALE ou CHURLE, *Ornithogalum vulgare.* C'est une plante qui croît dans les haies & dans les bleds. Sa racine, qui est une bulbe en grappe, blanche & fibreuse, est empreinte d'un suc visqueux tirant sur l'amer; on la mange en guise d'oignon dans les lieux où elle se

trouve : ſes feuilles reſſemblent un peu à celles du gramen, elles ſont creuſes & marquées d'une ligne blanche dans leur longueur. La tige eſt haute d'un demi-pied, & porte en ſon ſommet pluſieurs pédicules en maniere d'ombelle, qui ſoutiennent des fleurs diſpoſées en roſe, verdâtres en dehors, blanches en dedans ; il leur ſuccede des fruits arrondis, relevés de trois coins, & diviſés intérieurement en trois loges qui renferment des ſemences noirâtres. En Médecine on ſe ſert de la racine d'ornithogale pour exciter les crachats & les urines.

ORNITHOLITES. Nom que l'on donne à des parties d'oiſeaux pétrifiées : telles que les *becs*, les *ongles*, les *os*, les *œufs*, les *nids*, &c. celles que nous avons toujours vues ſous ce nom ne ſont que des empreintes où des incruſtations.

ORNITHOPODE ou PIED D'OISEAU, *Ornithopodium*. C'eſt une plante qui croît dans les champs, tant avant qu'après la moiſſon, ſur les collines, dans les prés arides & expoſés au ſoleil, le long des chemins dans les ſables. Sa racine eſt petite, blanche, ſimple, fibreuſe, & un peu tuberculaire ; elle pouſſe pluſieurs petites tiges grêles, rameuſes, preſque couchées à terre & velues : ſes feuilles ſont oppoſées : ſes fleurs ſont petites, légumineuſes & jaunâtres : il leur ſuccede des gouſſes courbées en faucilles, & réfléchies en haut, compoſées chacune de cinq, ſix, ou ſept pieces attachées bout à bout, & terminées par un ongle pointu. Ces ſiliques naiſſent deux ou trois enſemble, diſpoſées comme les griffes d'un oiſeau : on trouve dans chacune de leurs pieces une ſemence arrondie comme celle du navet.

Cette plante fleurit en Juin : priſe en décoction, elle eſt apéritive & excellente pour chaſſer les graviers des reins : pilée & appliquée en cataplaſme, elle convient pour les hernies.

OROBANCHE, *orobanche*. Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales :

1°. La GRANDE OROBANCHE, *orobanche major cariophyllum olens* : elle croît toujours au voiſinage de quelque autre plante dans les champs, entre les légumes, entre le lin, le chanvre, le fœnugrec, & dans les bleds proche le genêt. Ses racines ſont bulbeuſes, groſſes comme le pouce, arrondies, formées en cône, écailleuſes & noires en dehors, blanchâtres ou jaunâtres en dedans, tendres, empreintes d'un ſuc viſqueux & amer : en ſe ſéchant elles deviennent dures comme de la corne : elles pouſſent une tige haute d'environ un pied & demi, droite, arrondie, d'un rouge jaunâtre, velue, fiſtuleuſe & fragile : elle ne porte que des feuilles avortées & ſpongieuſes, leſquelles ſe corrompent en peu de tems : ſes fleurs ſont velues, purpurines ou jaunâtres, odorantes ; chacune d'elles eſt, ſelon M. Tournefort, un tuyau évaſé & taillé en maſque d'une maniere groteſque : à cette fleur ſuccede un fruit oblong qui s'ouvre en deux coques remplies de ſemences très menues & blanchâtres. C. Bauhin dit, que quand cette fleur naît contre le genêt commun, elle eſt verdâtre ; mais ſi

elle naît contre le genêt d'Espagne, elle est jaunâtre & plus grande. On mange l'orobanche comme les asperges.

2°. La Petite Orobanche, *orobanche ramosa minor.* Sa racine est tubéreuse, grosse comme une aveline & fibreuse : ses tiges sont hautes d'environ demi-pied, plus menues & plus dures que celles de l'orobanche vulgaire. Ses fleurs sont disposées en épis. Elle ressemble d'ailleurs à l'espece précédente; elle naît ordinairement entre le chanvre & les bleds.

L'orobanche séchée & pulvérisée est propre pour la colique venteuse; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à un gros. On prétend que cette plante met le taureau en rut quand il en a mangé : c'est pourquoi on la nomme aussi *herbe de taureau.*

OROBE ou ERS ou POIS DE PIGEON, *orobus, seu ervum verum.* C'est une plante dont on distingue plusieurs especes:

1°. L'Orobe vulgaire des Herboristes, *orobus vulgaris herbariorum.* Cette plante se seme dans les champs en plusieurs Provinces de France pour la nourriture des bestiaux : elle croît aussi, naturellement, parmi les bleds en Espagne & en Italie. Sa racine est menue & blanchâtre; ses tiges sont hautes d'un pied, anguleuses, très rameuses; ses feuilles sont semblables à celles de la lentille, & rangées par paires le long d'une côte; ses fleurs sont légumineuses, petites, purpurines, quelquefois blanches : elles sont succédées par des gousses longues d'un pouce, menues, pendantes, ondées, blanchâtres étant mûres, & contenant des semences semblables à de petits pois, d'un rouge brun, & d'un goût de légumes qui n'est ni amer, ni désagréable.

Cette plante fleurit à la fin du printems, & sa semence est mûre en Juillet. C'est une nourriture très agréable aux pigeons, & qui les fait beaucoup multiplier. L'orobe se plaît en terre maigre & sablonneuse.

2°. La Petite espece d'Orobe, *ervum semine minore.* On l'appelle communément *orobe de Candie :* elle ne differe de la précédente que par sa petitesse : on la cultive entre les choux.

3°. L'Orobe des bois, *orobus sylvaticus.* Ses fleurs sont purpurines bleuâtres, ses semences sont ovales, plus menues que celles de la vesce, un peu ameres : cette plante croît dans les champs & dans les forêts aux lieux incultes.

La semence d'orobe est la seule partie de cette plante qu'on emploie en Médecine : elle est résolutive, apéritive, & augmente le lait aux nourrices. Les anciens Médecins la réduisoient en poudre, & la donnoient incorporée avec le miel dans l'asthme humide pour faciliter l'expectoration. On en a fait du pain dans des années de disette; mais il étoit de mauvais goût, & fournissoit peu de nourriture : aujourd'hui cette semence est une des quatre farines résolutives qu'on emploie si communément en Chirurgie.

OROBITES. *Voyez au mot* Oolithes.

ORONGE. Nom que l'on donne en Guienne à la bonne & délicate espece de *champignon.* On peut dire aussi que c'est le plus beau des cham-

pignons. Il ſort de terre enveloppé d'une membrane très blanche, qui, en ſe fendant, laiſſe voir la petite oronge ſous la forme & la couleur d'une orange de Portugal, laquelle s'épanouit enſuite en un paraſol d'un jaune doré en deſſus, & d'un beau blanc par deſſous. *Voyez* CHAMPIGNON.

ORPHIE. Poiſſon très commun ſur les côtes de Normandie : on l'appelle *éguillette* en Bretagne. Il eſt long comme une anguille, mais plus gros, plus charnu & plus quarré; ſa peau eſt d'une couleur argentée bleuâtre; ſa chair eſt blanche, ferme, un peu ſeche, & a un aſſez bon goût. Il eſt également bon à toutes ſauces. L'orphie n'a qu'une ſeule vertebre, qui devient verte par la cuiſſon, & ſe détache aiſément de la chair : il a ſur le nez un avant-bec, qui eſt pour l'ordinaire d'une cinquieme partie de la longueur du reſte du corps.

Voici la maniere de faire la pêche de ce poiſſon, qui dure depuis le mois de Mars juſqu'en Juin, plus ou moins, ſuivant la ſituation & l'expoſition des côtes que ce poiſſon vient ranger, comme tous ceux de ſon genre qui nagent en troupes & par bandes. Les Pêcheurs ſe mettent la nuit quatre dans leurs bateaux; l'un eſt placé en avant avec un brandon de paille enflammée, dont l'éclat attire les orphies; & les trois autres ont des fouanes ou dards en forme de rateaux, avec une douille de fer où le manche eſt reçu; ces inſtruments ont au moins vingt tiges ou branches barbelées, de ſix pouces de haut, & fort preſſées; la tête du rateau n'a au plus que treize ou quatorze pouces de long, avec une manche de la longueur de huit, dix ou douze. Dès que les Pêcheurs voient les orphies ou éguillettes attroupées, ils lancent leurs dards, & en prennent ſouvent pluſieurs d'un ſeul coup. Comme le bateau dérive doucement, la manœuvre de la pêche n'effarouche point les orphies. Les Pêcheurs qui ſont les plus heureux ou les plus adroits, en peuvent prendre juſqu'à douze ou quinze cents dans une ſeule nuit; mais il faut qu'elle ſoit fort obſcure, & que le tems ſoit calme, ainſi que pour toutes les autres pêches qui ſe font au feu dans l'obſcurité de la nuit. *Dictionnaire des Animaux*, *Tom. III.*

Tout le produit de cette pêche ne ſert pas à la nourriture des hommes; la plus grande partie s'emploie principalement à faire des appas pour garnir les hameçons des lignes.

On donne auſſi le nom d'*orphie* à un poiſſon qui ſe trouve aux Antilles, & qui reſſemble beaucoup à l'*aiguille de mer*. Voyez ce mot. Il ſe jette quelquefois en l'air, & fait des ſauts de trente pas de long : on prétend que ſi dans ce tems il rencontroit quelqu'un dans ſon chemin, il le perceroit de part en part. Sa chair eſt d'un aſſez bon goût, quand il n'a pas mangé du fruit de *mancelinier*, voyez ce mot; ce qu'on reconnoît en lui voyant les dents blanches; ſi elles ſont autrement, il eſt fort dangereux d'en manger. L'orphie du Cap de Bonne-Eſpérance reſſemble preſque entierement à l'orphie de nos côtes.

ORPIMENT ou ORPIN MINÉRAL, ou ARSENIC JAUNE, *Auri pigmentum* ; eſt une ſubſtance minérale d'un jaune verdâtre ou rougeâtre, ou

ou citrin, arſenicale, friable, cependant compacte, remplie de paillettes talqueuſes & dorées, & de veines ſpatheuſes, brillante dans l'endroit de la fracture, donnant ſur le feu une légere flamme d'un bleu blanchâtre, accompagnée d'une fumée fort épaiſſe, & d'une odeur ſuffoquante de ſoufre & d'ail.

On trouve l'orpiment natif en morceaux de différentes groſſeurs, diſpoſés par lits, dans la Luſace, dans le territoire de Neuhſol, de Servie & du Piedmont, particulierement dans la Turquie d'Aſie, dans la Myſie. Tout l'orpiment du commerce nous vient par l'entremiſe de l'Angleterre, de Hollande, d'Allemagne, de Suede & d'Italie, & notamment du Piémont, où on l'appelle *or de piémont.*

L'on trouve dans les boutiques une eſpece d'arſenic jaune factice, qui ſe fait en quelques lieux de l'Allemagne, avec une pyrite arſenicale qui contient plus ou moins de ſoufre, ſelon que la couleur en eſt plus ou moins vive : on l'appelle ou *orpin pur* ou *réalgar.* Voyez RÉALGAR.

On emploie l'orpiment à divers uſages, par la fuſion & par la ſolution, dans la peinture & dans la verrerie; mis en poudre, il prend le nom d'*orpin.* Des Marchands de bois de couleur s'en ſervent pour jaunir les bois blancs dont on fait des peignes, &c. afin de les faire paſſer pour du buis. Cette ſophiſtication eſt dangereuſe & criminelle, en ce que des perſonnes tiennent tous les jours leur peigne à la bouche. On devroit même le défendre en peinture; car non-ſeulement il altere les couleurs avec leſquelles on le mêle, & celles qui ſont dans ſon voiſinage, mais il en exhale ſouvent des odeurs pernicieuſes qui portent fortement à la tête, & influent certainement ſur la ſanté. Les Maréchaux en font entrer auſſi dans leurs onguents eſcarrotiques. On fait avec l'orpiment & la chaux, une liqueur dépilatoire qui eſt d'uſage chez quantité de Barbiers en Allemagne. Les Orientaux s'en ſervent dans la compoſition de leur *ruſma* artificiel. *Voyez* RUSMA. L'orpiment & la chaux donnent une encre de ſympathie, & une liqueur à éprouver le vin. *Voyez* le *Diction. de Chymie* & notre *Minéralogie.* On a banni l'orpiment de la Médecine comme un poiſon funeſte.

ORPIN, *Anacampſeros, vulgò faba craſſa.* Cette plante également connue ſous les noms de *repriſe*, de *joubarbe des vignes*, de *graſſette* & de *feve épaiſſe*, reſſemble à la joubarbe par ſa fleur, ſon fruit & ſes feuilles, qui ſont épaiſſes & ſucculentes; on l'en diſtingue cependant, parce-qu'auſſi-tôt qu'elle pouſſe, elle monte en tige, au lieu que les feuilles de la joubarbe ſe ramaſſent en des globules qui reſſemblent à des yeux de bœuf. La racine de l'orpin eſt formée de tubercules charnus & blancs. Ses tiges ſont droites, rondes, ſolides, comme rameuſes, hautes de deux pieds : ſes fleurs ſont rougeâtres.

L'orpin croît dans les lieux ombrageux & humides, ſur-tout le long des haies. On fait uſage de ſes racines & de ſes feuilles; elles ſont vulnéraires, conſolidantes : leur ſuc exprimé, appliqué extérieurement dans les plaies récentes, arrête le ſang, déterge les ulceres, les fait cicatriſer,

excite la suppuration des tumeurs, & adoucit les douleurs des hémorrhoïdes.

Il y a une autre espece d'orpin, qu'on appelle ORPIN ROSE, *rhodia radix*, parceque le goût & l'odeur de la rose se trouvent en sa racine, qui est grosse, tubéreuse, inégale, blanche, charnue, succulente : on en fait usage pour guérir les maux de tête, & les taches qui viennent de coups de soleil. On nous envoie la racine seche des Alpes : elle pousse plusieurs tiges hautes d'environ un pied, chargées de beaucoup de feuilles, charnues, dentelées & vertes. Les fleurs sont des bouquets en ombelles, disposées en rose, jaunâtres ou purpurines : il leur succede des fruits ramassés en maniere de tête, & remplis de semences oblongues & pâles. Cette plante croît aux lieux ombrageux.

L'orpin doit être cultivé en terre grasse & à l'ombre : il se multiplie de semence & de plant enraciné.

ORSEILLE ou ORSEIL. Dans le commerce on donne ce nom à une pâte molle, d'un rouge violet, parsemée de taches, comme marbrée. On en distingue deux especes : l'une qui est commune, moins belle & moins bonne, vient ordinairement d'Auvergne, où elle est appellée *perelle*, & se tire d'un lichen, espece de mousse qui croît sur les rochers. *Voyez* PERELLE. On la prépare avec la chaux & l'urine ; nous l'appellons à Paris *orseille d'Auvergne*, ou *orseille de terre*. La seconde espece, qui est supérieure en tout à la précédente, est appellée *orseille d'herbe*, ou *des Canaries*, ou *du Cap Verd* ; on la prépare à Amsterdam, à Londres, & même à Paris. Cette *orseille d'herbe*, qui est le *lichen græcus polypoïdes tinctorius saxatilis ; Cor. 40* ; ou le *fucus verrucosus*, *J. Bauh. & Instit. rei herbar.* croît abondamment dans les Isles Canaries, sur les rochers qui sont les plus exposés à la mer. Les Isles de la Gomere & de Fer produisent la plus excellente ; elle est brunâtre, tachetée de blanc, bien nourrie, ainsi que le porte le Mémoire de M. Porlier Consul, datée de Sainte Croix de Teneriffe, 29 Janvier 1731 : il dit que dans une année ordinaire l'on récolte cinq cents quintaux d'orseille à Teneriffe, quatre cents aux Canaries, trois cents à Fuerta Ventura, trois cents à Lansarotta, autant à la Gomere, & huit cents à l'Isle de Fer, ce qui produit deux mille six cents quintaux d'orseille Africquaine. Il en vient aussi de l'Isle de Candie & d'Amorgos, qu'on nomme *alga tinctoria*. M. de Tournefort, d'après J. Bauhin, la met dans le genre des *fucus*.

Les orseilles de Teneriffe, des Canaries & de Palêne, sont affermées, pour le Roi d'Espagne, à des Particuliers qui les font recueillir. En 1730 on donna quinze cents piastres pour cette ferme, sans compter quinze à vingt réaux du quintal à ceux qui la récolterent. Les autres Isles appartiennent à des Seigneurs qui en tirent aussi un bon parti. Dans les années de disette, l'on récolte une plus grande quantité d'orseille que ci-dessus, parceque c'est tout le gagne-pain des pauvres de ce pays : c'est depuis 1725, que l'orseille est devenue chere ; des Négocians de Londres l'acheterent jusqu'à quatre livres sterling le quintal.

Les Iſles de Madere, de Porto-Sancto, & les Sauvages produiſent auſſi de l'orſeille. Vers la fin de 1730, un Capitaine de vaiſſeau Anglois, venant des Iſles du Cap verd, apporta à Sainte-Croix un ſac d'orſeille pour montre, & communiqua ſon ſecret aux Eſpagnols & aux Génois. L'année ſuivante, en Juillet, ces Nations envoyerent aux mêmes Iſles un bateau, ſur lequel ils mirent huit Eſpagnols accoutumés à faire la cueillette de l'orſeille; ils aborderent aux Iſles de Saint-Antoine & de Saint-Vincent, où en peu de jours ils en recueillirent ſi prodigieuſement, qu'ils en firent un chargement d'environ cinq cents quintaux : elle y étoit ſi abondante, que le Gouverneur n'exigea d'eux qu'une piaſtre par quintal. Elle ſembloit d'abord préférable à celle des Canaries; mais on a ceſſé d'y retourner, & nous n'en recevons maintenant que de celle que l'on récolte aux Canaries.

M. Hellot, Membre de l'Académie des Sciences, homme très connu des Savants par ſes Ouvrages utiles, dit, dans ſon *Traité de la Teinture des laines*, que les Ouvriers font un myſtere de la préparation de cette plante; mais on la trouve, dit-il, aſſez bien détaillée dans un Traité d'Antoine-Pierre Micheli, intitulé *Nova plantarum genera*, imprimé en latin, *in*-4°. à Florence, en 1729, p. 78. Voici l'extrait que nous en traduiſons.

Des Ouvriers de Florence appellent l'orſeille *rocella* ou *orcella*, ou *raſpa* : ils ont l'art de tirer de cette plante, non-ſeulement une teinture pourpre ou colombine, mais encore les nuances intermédiaires de ces couleurs, & ils s'en ſervent pour colorer la laine, la ſoie, &c. Pour cette opération, ils réduiſent la plante en une poudre fine, & la paſſent par un tamis; enſuite ils l'arroſent légerement d'urine vieille d'homme (*nam mulieris perniciosa habetur*). Ils remuent pluſieurs fois ce mélange dans le même jour, en y jettant à chaque fois, pendant pluſieurs jours, un peu de ſoude en poudre, juſqu'à ce que la matiere fourniſſe une couleur colombine. C'eſt alors qu'on la met dans un tonneau de bois, en obſervant de garnir la ſurface, ou d'urine, ou d'une leſſive de chaux, ou de gypſe. Tel eſt l'*oricello* ou *orſeille préparée* des Florentins.

On trouve encore une autre préparation de l'orſeille dans un petit livre Italien, intitulé *dell' Arte Tintoria* ou *Plicto*. C'eſt un petit *in*-12. A la page 210 on trouve cette préparation.

Prenez une livre d'orſeille du Levant bien nette; ayez ſoin de l'humecter avec l'urine (M. Hellot dit qu'il faut qu'elle ſoit demi putréfiée), du ſalpêtre, du ſel gemme, du ſel ammoniac, de chaque deux onces : faites un mélange du tout après l'avoir pilé, & laiſſez-le macérer pendant douze jours, ayant ſoin de l'agiter de tems en tems, juſqu'à ce que le mélange ſoit humecté comme il faut : au bout de deux jours, ajoutez-y deux livres & demie de potaſſe pilée, & une livre & demie de vieille urine; laiſſez repoſer encore la matiere pendant huit jours, puis ajoutez-y une pareille quantité d'urine, & enfin deux gros d'arſenic en poudre : alors la matiere ayant bien fermenté, ſera en état de ſervir à la teinture.

Il paroît que M. Hellot, dans son art de la teinture, a imité, en quelque façon, ce procédé : il en a préparé par une méthode où il ne s'agit que de développer la couleur rouge (cachée dans l'orseille) par un volatil urineux, excité par un alkali terreux, c'est-à-dire, qu'il lui a suffi de mêler l'urine & la chaux avec la plante. Il paroît encore qu'il a réussi de même, ou à peu de chose près, sur l'orseille de terre, appellée *perelle d'Auvergne.*

On reconnoît la bonté d'une orseille préparée, en mettant un peu de cette pâte liquide sur le dos de la main, & la laissant sécher; ensuite on lave cette tache avec de l'eau froide : si elle ne paroît s'être déchargée qu'un peu de sa couleur, l'on doit juger & conclure que l'orseille est en état de réussir; aussi les Teinturiers veulent que la teinture de l'orseille se tire en deux fois.

M. Bernard de Jussieu nous a appris que le *lichen saxatilis tinctorius* n'est pas la seule plante de ce genre dont on puisse préparer l'orseille; il en a rapporté de la forêt de Fontainebleau, qui ont pris la couleur pourprée avec la chaux & l'urine : c'est une expérience facile à faire sur celles qui peuvent se convertir en orseille. Il suffit d'enfermer dans un petit bocal, la plante, & de l'humecter d'esprit volatil de sel ammoniac, ou de partie égale d'eau de chaux premiere, avec une pincée de sel ammoniac : au bout de quatre jours, la liqueur sera rouge; & en s'évaporant, la plante se chargera de cette couleur, sinon il n'y auroit rien à espérer.

Nous terminerons cet article intéressant pour les arts, en disant que l'on préfere l'*orseille des Canaries* à celle d'Auvergne; car, quoiqu'elle soit plus chere, elle rend à proportion beaucoup plus de teinture que celle de terre; d'ailleurs sa couleur est infiniment plus belle, & ne se ternit point. C'est un beau gris de lin, tirant sur le violet d'amaranthe; couleur que l'on peut encore aviver par les acides, &c.

ORTHOCÉRATITES, *Orthoceratiti.* Est le nom que les Naturalistes donnent à des corps pierreux cloisonnés, cylindriques, tantôt droits, tantôt recourbés ou arqués à une de leur extrémité, comme une pomme de canne en bec de corbin. On distingue extérieurement des articulations; & dans l'intérieur, ces tuyaux, quoique remplis, sont séparés par chambres ou cloisons comme les nautiles. Ces cloisons, qui sont comme autant de calotes empilées les unes dans les autres, sont percées par un petit siphon ou canal qui communique d'une chambre à l'autre, quelquefois par le milieu, plus souvent par les côtés. Ces tuyaux, qu'on trouve toujours fossiles, & légerement altérés & mutilés, ont depuis quatre pouces jusqu'à plus de deux pieds de longueur; ils sont communément remplis de la même terre, où ils se trouvent enfouis. Quand on vient à bout de les nétoyer, on apperçoit alors les cellules & le siphon : pour cela, on les met macérer quelque tems dans l'eau, qu'on charge peu-à-peu de vinaigre, qui détache ou dissout la partie terreuse ou sableuse. On peut aussi reconnoître la structure intérieure des orthocératites, en les faisant scier longitudinalement. On donne à ces orthocératites le nom de *tuyaux cloisonnés*,

lorſqu'ils ſont droits; & celui de *lituites*, quand ils ſont arqués. Ceux qui ſont applatis ou comprimés, de maniere à repréſenter des queues de crabes, ſont appellés *queue de crabe.* Tout annonce que l'orthocératite eſt une eſpece de coquillage chambré & foſſile, mais dont on ne trouve point l'analogue dans nos mers, ni celui de la belemnite, qui paroît être du même genre. La Norwege eſt la patrie principale des *orthocératites.* Voy. QUEUE DE CRABE.

ORTIE, *Urtica.* Plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces: nous rapporterons ici celles qui ſont d'uſage en Médecine.

1°. LA GRANDE ORTIE PIQUANTE, ORTIE VIVACE OU VULGAIRE, *Urtica urens maxima.* Cette plante croît preſque par-tout en abondance, particulierement aux lieux incultes & ſablonneux, dans les foſſés, contre les murailles, dans les bois mêmes, & dans les jardins; elle pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, cannelées, roides, couvertes d'un poil très piquant, creuſes & rameuſes. Ses feuilles ſont oppoſées, oblongues, pointues & dentelées, également garnies de poils piquants & brûlants. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des tiges & des rameaux, & dans les aiſſelles des feuilles, diſpoſées en grappes branchues: chacune d'elles eſt à pluſieurs étamines, ſoutenues par un calice à quatre feuilles, de couleur herbeuſe. Ces fleurs ne laiſſent aucune graine après elles.

L'on diſtingue les orties, comme le chanvre, en mâle & en femelle. L'ortie mâle porte, ſur des pieds qui ne fleuriſſent point, des capſules pointues, formées en fer de pique, brûlantes au toucher, qui contiennent chacune une ſemence ovale, applatie & luiſante. L'ortie femelle ne porte que des fleurs, & ne produit aucun fruit: ce qui eſt une maniere de parler, uſitée ſeulement chez le vulgaire; car les Botaniſtes appellent proprement *fleurs mâles*, celles qui ne ſont point ſuivies de graines; & *fleurs femelles* celles qui en ſont ſuivies.

L'ortie fleurit en Juin, & ſa graine ſe mûrit en Août. Ses feuilles ſe flétriſſent chaque hiver, mais ſa racine ne périt point; elle repouſſe de nouvelles feuilles dès le premier printems. Excepté la tige, toute la plante eſt d'uſage en Médecine: de ſes tiges on peut auſſi faire de la toile, comme l'on en fait de celles de chanvre. M. Linnæus dit qu'au printems l'on fait cuire ſes jeunes pouſſes avec les légumes. Cette eſpece d'ortie varie quelquefois par la couleur de ſes tiges, de ſes racines & de ſes feuilles: on l'appelle alors *ortie rouge*, *ortie jaune* ou *panachée.*

2°. LA PETITE ORTIE OU ORTIE GRIESCHE, *Urtica urens minor.* Elle croît fréquemment le long des maiſons, parmi les décombres des bâtiments, dans les jardins potagers, où elle ſe renouvelle tous les ans de graine, ne pouvant endurer la rigueur de l'hiver. Ses tiges ſont hautes d'un demi-pied ou environ, un peu crochues; ſes feuilles très découpées. Ses fleurs, tant mâles ou ſtériles, que femelles ou fertiles, naiſſent toutes ſur le même pied.

3°. L'ORTIE ROMAINE, OU ORTIE GRECQUE, OU ORTIE MALE, *Urtica*

Romana. Cette plante, qui eſt auſſi annuelle, croît en toutes ſortes de pays; cependant elle eſt plus rare que les deux eſpeces précédentes. On la ſeme, pour l'agrément, dans les jardins : ſa tige eſt haute de quatre ou cinq pieds, ronde, foible, rameuſe & garnie de poils qui cauſent beaucoup de mal quand on les touche. Les feuilles & les fleurs ſont comme les précédentes : il ſuccede aux fleurs de celle-ci, des globules ou pilules vertes, qui ſont autant de petits fruits ronds, gros comme des pois, épineux, & compoſés de pluſieurs capſules qui s'ouvrent en deux parties, & renferment chacune une ſemence ovale, ſemblable à de la graine de lin : elle fleurit en Juin, & ſa graine eſt mûre en Août.

Les Latins ont nommé cette plante *urtica*, *ab urere*, brûler, parceque l'ortie eſt couverte d'un poil très fin, roide, pointu, qui, s'attachant à la peau de ceux qui la touchent, la pénetre, & fait ſur leurs nerfs la même impreſſion de douleur, que ſi la partie avoit été touchée par le feu : elle y excite auſſi-tôt une chaleur vive, des puſtules, & des demangeaiſons importunes; à quoi l'on peut remédier, dit Parkinſon, avec le ſuc de la plante même.

Hook a découvert au microſcope, que la baſe des piquants de l'ortie eſt une véſicule qui renferme une liqueur âcre, mordicante, vénéneuſe, & que la pointe eſt une ſubſtance très dure, qui a un trou au milieu par où la liqueur coule dans la partie piquée, & y excite de la douleur. Il faut que Langius n'ait pu trouver un microſcope tel que celui de Hook, puiſqu'il n'a pu appercevoir ces ſortes de véſicules, ni les cavités ou trous des orties.

Les feuilles des orties dont on vient de parler, ont un goût fade & gluant, & un peu ſtyptique. Le ſuc d'ortie dépuré, arrête le crachement de ſang, l'hémorrhagie du nez, & le flux des hémorrhoïdes; il convient auſſi pour la dyſſenterie & pour les fleurs blanches. Les tendrons d'ortie cuits, purifient le ſang : la racine d'ortie confite eſt un bon remede pour la jauniſſe & pour la vieille toux. Le cataplaſme d'ortie eſt émollient & réſolutif, & ſoulage les goutteux. Pluſieurs Médecins praticiens recommandent auſſi, comme un bon remede contre la ſciatique, la paralyſie & la léthargie, de frapper les parties affligées juſqu'à rougeur, avec un paquet d'ortie, & de les laver enſuite avec du vin chaud. Ce remede a ſouvent rendu le ſentiment & le mouvement. Paſſons à quelques-autres eſpeces d'orties différentes, & qui ſont auſſi d'uſage en Médecine.

4°. L'Ortie morte, blanche, ou Ortie qui ne pique point, *Urtica iners floribus albis.* On trouve cette plante dans les lieux incultes; ſes rejettons ſont nombreux & rampans. Ses tiges ſont longues, quarrées & moins groſſes vers la terre, branchues, entrecoupées par quelques nœuds, purpurines en leur baſe; le duvet de leurs feuilles ne fait point de mal : ſes fleurs ſont verticillées, petites, blanches, & formées en gueule : les ſommets des étamines ſont bordés de noir, & ne repréſentent pas mal un 8 de chiffre. A chaque fleur paſſée, ſuccedent quatre graines triangulaires, tou-

geâtres, luiſantes, tombant d'elles-mêmes, quand elles ſont mûres.

Toute la plante a une odeur diſgracieuſe. Les Médecins modernes recommandent cette eſpece d'ortie pour les fleurs blanches, les maladies du poumon, les tumeurs & les duretés de la rate, & ſur-tout pour arrêter les hémorrhagies de la matrice, & pour conſolider les plaies : on fait uſage de ſes ſommités fleuries, en infuſion théiforme. On applique auſſi deux fois par jour la plante pilée avec du ſel ſur les ulceres gangreneux.

Il y a une autre eſpece d'*ortie morte à fleurs purpurines*, ou *jaunes*, qui ne differe de la précédente que par ſa couleur.

5°. L'Ortie morte puante ou Galiopse, ou Ortie rouge, *Lamium purpureum*, *fœtidum*. Sa racine n'eſt pas rampante : ſes tiges ſont garnies d'une ou deux paires de feuilles preſque nues. Ses fleurs ſont purpurines, & ſes graines triangulaires & brunâtres.

Toute cette plante a une odeur fétide & déſagréable, & vient dans les lieux incultes : elle eſt vulnéraire, réſolutive, adouciſſante, & propre à déterger les ulceres putrides. L'on donne auſſi le nom d'*ortie-pied-de-poule* à une ſorte d'ortie rouge, annuelle & des jardins, & le nom d'*ortie muſquée* ou *piquante* à une eſpece de *galeopſis*.

En général ſous le nom de *galeopſis* on comprend la *grande* & la *petite orties puantes*, & l'*ortie morte à fleurs jaunes*. La grande ortie puante, *urtica iners*, *magna*, *fœtidiſſima*, a une racine rampante, & donne quelques tiges grêles qui ſortent de ſes nœuds. Ses fleurs forment des épis longs. Cette plante eſt fort puante, & differe peu de l'eſpece d'ortie puante & rouge. La petite eſpece d'ortie puante, *galeopſis paluſtris*, *anguſti folio*, *fœtida*, vient ſur le bord des ruiſſeaux : ſa racine eſt inégale & boſſelée, & ſes fleurs purpurines ſont en gueules, ayant les levres panachées : on eſtime ſes feuilles très ſpécifiques pour l'enrouement, & contre les fievres tierces : elle eſt encore efficace appliquée ſur les plaies ; c'eſt elle dont il eſt parlé dans quelques Auteurs ſous le nom de *panax coloni*, c'eſt-à-dire, *panacée du Laboureur* : à l'égard de l'ortie morte à fleurs jaunes, *lamium flore luteo & folio oblongo*, cette plante eſt rarement d'uſage : on s'en ſert quelquefois à la place de l'*ortie morte & blanche*. Il y a pluſieurs autres eſpeces de *galeopſis* & de *lamium* dont nous ne ferons pas mention ici.

ORTIE DE MER ou ORTIE MARINE, *Urtica marina*. On donne, aſſez improprement, ce nom à certains corps marins, dont on diſtingue deux eſpeces ; ſavoir, les *orties marines fixes* & les *orties errantes*.

Les premieres ſont appellées *fixes*, de la lenteur de leur mouvement progreſſif : on diroit qu'elles ſont immobiles ; l'on en trouve beaucoup ſur les côtes du Poitou & du pays d'Aunis, où on les appelle *culs de chevaux* ; on les nomme *culs d'âne* ſur les côtes de Normandie. M. de Réaumur dit, dans un *Mémoire de l'Académie des Sciences*, *année 1710*, *pag. 466*, que ces noms leur conviennent beaucoup mieux que celui qui leur eſt commun avec une plante terreſtre, puiſqu'ils retracent une image de la figure que ces corps marins ſont paroître dans un grand nombre de circonſtances. Cet

Académicien dit que ces orties ne causent point de démangeaisons cuisantés à ceux qui les touchent, comme on l'a prétendu; que ces corps marins sont de véritables animaux bien organisés, susceptibles de sentiment quand on les touche, qui attrapent des poissons & des coquillages pour s'en nourrir.

Quoique ces orties prennent successivement quantité de figures différentes, on peut cependant dire qu'en général elles ont extérieurement la figure d'un cône tronqué; leur base est très fortement appliquée sur les pierres, auxquelles on les trouve toujours adhérentes : il y en a de verdâtres, de blanchâtres, & de couleur de rose. Nous en avons trouvé de brunes & de bleuâtres sur les parages de l'Isle de Ré, & sur la côte de Plugastel au-delà de Brest. M. de Romé de l'Isle, m'a assuré en avoir vu de noires à l'Isle de Sainte-Hélene. Dans quelques orties, ces couleurs paroissent par-tout sur la surface; dans d'autres, elles sont mêlées par raies ou par taches, distribuées d'une maniere très agréable : on en trouve aussi dans les fentes des rochers qui bordent la mer; elles ressemblent à une grande chevelure.

2°. Les Orties errantes. Celles-ci n'ont de commun que le nom avec les précédentes : on les appelle *orties détachées* ou *orties errantes*, &c. Mais M. de Réaumur dit que s'il vouloit joindre un nouveau nom aux anciens qu'elles ont, ils les appelleroit *gelée de mer;* nom qui effectivement caractérise si bien la substance dont elles sont formées, qu'il vaut seul une petite description pour aider à les reconnoître. Leur chair, leur ensemble, a la consistance & la couleur d'une vraie gelée. Dans l'eau, les gelées marines remuent avec assez de vîtesse; mais jettées à sec sur la grêve, elles paroissent sans aucune action.

Sur les bords de la Méditerranée, les gelées de mer se nomment *capello di mare* (*chapeau de mer*). Rondelet dit que c'est une masse spongieuse, ronde, creuse, & percée au milieu, ayant tout autour un petit cordon rouge; par cet endroit, elle ressemble à un chapeau; l'autre partie ressemble aux pieds des poulpes : elle en a, dit-il, huit, gros & quarrés dans leur commencement, & qui finissent en pointe; on en trouve aussi qui n'en ont que quatre. Son corps est fort transparent, & d'un luisant à éblouir : nous en avons vu beaucoup en été dans les parages de Cette en Languedoc, & aux Isles d'Hyeres, & il nous a paru que si on les manie long-tems, elles causent une petite démangeaison aux mains : il paroît que M. Linnæus regarde la gelée de mer, comme une espece de *meduse*. Voyez ce mot.

ORTOLAN, *Hortulanus*. Est un oiseau de passage, très connu par l'excellence de sa chair : on en distingue de plusieurs especes, qui ne varient que par les couleurs. Le véritable ortolan des Naturalistes est un peu plus grand que l'alouette : il en a aussi la couleur; il a une grosseur notable sur le bec : il se nourrit principalement de millet : c'est un oiseau très gras; sa chair est tendre, délicate, succulente, & d'un goût si exquis, que les Grands

Grands le recherchent beaucoup pour leurs tables. En Suede, on les fait payer aux Etrangers un ducat la piece. C'eſt une nourriture reſtaurante, fortifiante : ſa graiſſe eſt émolliente, réſolutive & adouciſſante.

L'ortolan ſe rencontre dans les pays chauds, depuis le 15 Avril juſqu'à la fin d'Août ; on en voit vers Saint-Jean-de-Bonne-Font une ſi grande quantité, que les Oiſeleurs y viennent de vingt lieues à la ronde pour en prendre. On en trouve encore communément ſur les térébinthes à Smyrne : ſon cri eſt *zi-zi*.

ORVALE ou TOUTE-BONNE, *Horminum ſclarea dictum*. Eſt une plante que l'on cultive dans les jardins & dans les vergers (il y a auſſi la *toute-bonne des prés*) ; ſa racine eſt ſimple, ligneuſe & fibrée, brunâtre, d'un goût qui n'eſt pas déſagréable, & qui échauffe le palais & la gorge : elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, de la groſſeur du petit doigt, quarrée, velue, noueuſe, rameuſe & remplie de moëlle : ſes feuilles ſont oppoſées deux à deux, & portées ſur de longues queues ; elles ſont ridées, gluantes, oblongues, larges en leur baſe, & terminées en pointe, légérement crenelées, velues, & d'une odeur déſagréable, mais citronnée, d'une ſaveur amere & aromatique : au ſommet de chaque tige, ſont deux feuilles oppoſées, petites, creuſes, ſans queue, & d'une couleur purpurine : ſes fleurs ſont diſpoſées en longs épis, comme par anneaux, d'une ſeule piece, en gueule, bleuâtres, dont la levre ſupérieure eſt allongée en forme de faucille : à chaque fleur ſuccedent quatre groſſes graines arrondies, convexes d'un côté, anguleuſes de l'autre, de couleur rouſsâtre.

Toute cette plante a une odeur forte & puante, & une ſaveur amere ; elle eſt toute d'uſage. L'orvale eſt connue, ſur-tout des Cabaretiers Allemands, dit Ettmuller, pour falſifier leurs vins ; car ils ont coutume de changer le vin du Rhin en un vin muſcat, par l'infuſion des fleurs d'orvale & de ſureau. Tragus aſſure qu'un tel vin eſt d'un grand ſecours pour les femmes qui ſont froides, ſtériles, & pour guérir les fleurs blanches : il faut cependant en faire un uſage modéré, car il porte à la tête, & y cauſe, dit Lobel, des peſanteurs.

L'orvale eſt beaucoup en uſage, dans les pays du Nord, pour faire de la bierre ; car quand le houblon eſt rare, ou qu'on veut rendre la bierre plus forte, on en met dans les chaudieres bouillantes, & l'on fait alors une liqueur qui enivre, même priſe en petite quantité ; ſouvent elle cauſe une gaieté qui tient de la folie. Hoffman met l'orvale parmi les remedes ſpaſmodiques. Ray rapporte que les Anglois font des gâteaux avec des feuilles d'orvale, des œufs, de la crême & un peu de farine, & que l'on frit dans la poële : ces gâteaux ſont agréables ; on les ſert au deſſert pour exciter à l'amour.

ORVERT ou ORVET, *Cæcilia*. Eſt le ſerpent ovipare, décrit dans beaucoup d'Auteurs ſous le nom d'*anvoye* ou d'*aveugle* ; il eſt très connu en Allemagne & au Cap de Bonne-Eſpérance : on le trouve le plus ſouvent

dans des fentes de rochers, & aux environs : on le tue sans beaucoup de peine : on le prendroit au premier aspect pour une anguille. Sa longueur ordinaire est d'un pied ; sa peau paroît fort unie tout le long du corps : il a la levre supérieure très élevée & obtuse : ses yeux, quoique brillants, sont si petits, que quelques-uns ont avancé qu'il n'en avoit pas : il est partagé de taches noirâtres, blanches & purpurines ; ses dents sont si menues, qu'à peine paroissent-elles ; sa langue est fourchue : il rampe d'une grande vîtesse ; on prétend que sa morsure est très dangereuse, mais elle ne l'est pas plus que celle de la couleuvre ordinaire ; sa queue est obtuse & si courte, qu'à peine la distingue-t-on ; l'ouverture de l'anus est placée à l'extrémité du corps. Les Auteurs citent l'anvoye de Surinam, ceux de la Négritie, de l'Amérique, de la Guinée & du Ceylan. *Voyez* SEBA.

OS, *Os*. Est cette substance endurcie, qui sert à soutenir toutes les autres parties du corps dans les animaux ; c'est un composé de fibres blanches très dures, très solides & très seches, entrelacées les unes dans les autres, incapables de flexibilité, & servant de base, de soutien, d'appui, d'attache, de passage, de rampart, de borne & de défense à toutes les parties qui les environnent.

La charpente de l'os, appellée *fulchrum*, n'a pas de solidité par elle-même : elle est cartilagineuse, poreuse, on diroit d'un réseau dont les mailles & tous les intervalles sont remplis d'une matiere calcaire. Si l'on prend l'os de la jambe ou du bras d'un enfant venant au monde, qu'on le dépouille bien de ses chairs, l'on pourra alors le couper par tranches aussi facilement que les cornichons du cerf, qui s'endurcissent aussi par la suite. Ces os, tendres comme les cornichons, sont flexibles : ils se consument entiérement dans le feu ; ils ne font point d'effervescence avec les acides ; mais dès que des sucs, chargés de parties calcaires, ont commencé à se déposer dans les pores de ces os, alors ils prennent de la consistance, de la solidité, & de la dureté. Si l'on expose ces os à l'action du feu, la partie cartilagineuse brûle, en exhalant une forte odeur de plumes brûlées. Que reste-t-il ? une terre blanche, calcaire, soluble dans les acides. Si l'on se contente d'enlever seulement par l'ustion, le gluten animal, qui masque les surfaces de cette terre, l'acide y aura également prise, & la détruira ; de sorte que l'os qui étoit dur, peut ensuite redevenir mol, être replié & chifonné comme un linge. Par cette théorie de la nature des os des animaux, qui a un rapport assez immédiat avec les madrepores & les coquilles, & la maniere de les ramollir par une partie d'esprit de nitre fumant, affoibli par six parties d'eau commune (opération qui est dûe à M. Hérissant de l'Académie des Sciences) ; par cette théorie, dis-je, l'on peut concevoir l'ossification & le ramollissement des os, ou la *carnification* telle qu'on l'a observée en la personne de la femme Supiot il y a quelques années à Paris.

M. de Haller a donné aussi deux Mémoires sur la formation des os, fondés sur des expériences. On y voit avec plaisir, la structure organique

de ces corps, qui commencent par être une colle, qui deviennent cartilage, & qui finiſſent par être un os.

De la glu au cartilage, dit M. de Haller, le paſſage eſt prompt & facile : il paroît qu'il ne faut qu'un degré de ſolidité de plus; mais du cartilage à l'os, la marche eſt plus longue & plus obſcure; il faut former des fibres, des lames, des alveoles, des vaiſſeaux, de la moëlle, & douer le cartilage de toutes ces parties qu'il n'avoit pas. Il n'y a guères, ſelon cet Auteur, que les arteres capables d'effectuer, dans le cartilage, les changements qui le transforment en os. La nature oſſeuſe ſe déclare par l'opacité, par les fibres longitudinales, & par la couleur jaune qui s'introduit dans le cartilage : le noyau oſſeux eſt une nouvelle preuve de l'influence des arteres ſur l'oſſification; ces arteres naiſſent du milieu de l'os & du tronc nourricier. Si tous les cartilages ne deviennent pas oſſeux, il faut l'attribuer à la petiteſſe de leurs vaiſſeaux, toujours trop fins pour admettre les particules du ſuc oſſeux. On a obſervé que les têtes des os deſtinées à éprouver des frottements dès l'inſtant de la naiſſance, ſont les premieres oſſifiées, & même les plus dures. Il ſuffit d'examiner les extrémités de la mâchoire inférieure, & des fauſſes côtes. On peut encore conſulter ſur l'oſſification les *Mém. de l'Acad. des Sciences, 1730*.

Nous diſons que les os ſont quelquefois ſujets à une ſorte de ramolliſſement général. Dans cette maladie, que les Anatomiſtes nomment *carnification*, la ſubſtance des os eſt entiérement changée : elle perd ſa dureté; ſes fibres ne paroiſſent plus fibres oſſeuſes; les os ont une conſiſtance de chair, & l'on diroit qu'ils ſont en effet devenus chair. Voyez, *Mém. de l'Acad. des Sciences, 1722, p. 229*, pluſieurs obſervations de MM. Petit & Morand, qui conſtatent la certitude de cette maladie.

Quelle variété ne trouve-t-on pas dans les os des animaux? Les dents, qu'on ne peut s'empêcher de regarder comme des eſpeces d'os, en fourniſſent un exemple; il nous ſuffira de citer celles du cachalot, de l'éléphant, du narhval, de la lamie, du lion, de la dorade, de la vache marine, du crocodile, du marſouin, & celles de l'homme, qui ſont de tous les os humains les plus durs & les plus compactes. *Voyez* l'article Dents.

Peut-être que ſi les cornes du bœuf, du bouc, &c. euſſent été remplies de ſuc calcaire, elles auroient acquis la dureté de celles du cerf, de l'élan, du chevreuil, qui ſont des eſpeces d'os. Ne pourroit-on pas en dire autant des ongles des oiſeaux & des quadrupedes?

Dans la tête de la ſeche, de la carpe, de l'aloſe, du merlan; dans le cœur du cerf, & dans une infinité d'autres animaux, l'on trouve une ſinguliere variété d'os : il y a quelques poiſſons, tels que l'orphie, dont les os verdiſſent par la cuiſſon : les os des cruſtacées, animaux que l'on ne peut guères s'empêcher de regarder comme couverts d'une eſpece d'os, deviennent rouges par une ſemblable cuiſſon : les os des quadrupedes & des vo-

lailles, même l'ivoire, se ramollissent & deviennent friables, en les faisant bouillir dans un vase fermé, qui contient une certaine quantité d'eau.

De quelle utilité ne sont pas les os dans les besoins de la vie ? Sans parler de ceux qui sont, dit-on, utiles en Médecine, tels que ceux du talon & du cœur du cerf, l'os de la seche, celui du crâne humain, & quantité d'autres que l'on regarde comme astringens, anti-épileptiques, alexipharmaques, &c. les os sont employés par les Tablettiers, pour faire des touches d'épinettes, des spatules, des peignes, des jettons, & quantité d'autres ouvrages moins chers que ceux faits avec l'ivoire. L'os de seche, connu sous le nom de *biscuit de mer*, sert aux Oiseliers pour amuser les serins, & à quelques Fondeurs, qui en mettent dans la composition de certains moules où ils coulent des métaux : les os de moutons calcinés, donnent une poudre dont les Diamantaires se servent pour dégraisser leurs pierreries : enfin, l'os du bœuf, qui ne sembloit être qu'une matiere de rebut, & seulement propre aux Cordonniers pour polir la semelle de leurs souliers, vient d'être employé avec succès, comme un moyen de subsistance pour les Pauvres, & même pour les Riches dans un tems de disette. C'est en employant ces os cruds ou cuits, que la Société Littéraire de Clermont-Ferrand a, sinon appris, au moins rectifié l'art utile d'en faire des bouillons gras, très bons, très nourrissants, de la gelée, & de les réduire en tablettes pour l'utilité du Voyageur, du Soldat, du Marin, &c. *Voyez* son *Mémoire sur l'usage économique du Digesteur de Papin, ann. 1761.*

Les tablettes de bouillon osseux, peuvent aussi servir de coulis de viande : elles ne reviennent pas à un sol chaque ; cependant une tablette est la dose d'un excellent bouillon, ou d'un potage très sain, pour une personne.

On ne doit pas inférer de cet avantage connu, que les os soient farineux, & que lorsqu'ils ont été épuisés par un long séjour dans une terre humide, ils contiennent encore quelque matiere alimenteuse : il n'en est rien ; & l'idée de réduire en poudre les os humains, & de les convertir en aliment à titre de corps *farineux*, qui fut conçue en effet & exécutée pendant le siege de Paris, au tems de la Ligue, ne peut être tombée que dans une tête essentiellement ignorante, & bouleversée par la faim & par le désespoir.

Dans les animaux, les os composent presque tout le volume : réunis ensemble, ils portent le nom de *squelette*, lequel est l'image de la conformation de l'animal. Prenons pour exemple celui de l'homme : quelle structure merveilleuse ! quelle appareil d'os ! Chacun a son usage connu. La plûpart des brutes ont, pour ainsi dire, une charpente semblable au squelette de l'homme : ceci étant, on pourra les reconnoître & comparer dans l'histoire des os du corps humain, que nous allons donner.

Description du Squelette de l'homme.

On fait que le squelette est l'assemblage de tous les os du corps humain: on le divise en tête, en tronc & en extrémités; la tête comprend le crâne & la face.

Le *crâne* est une boîte osseuse, atrondie, un peu ovale ou sphéroïde, formée de l'assemblage de huit os, qui sont le *coronal* ou frontal, l'*occipital*, les deux *pariétaux*, les deux *temporaux*, le *sphénoïde* & l'*ethmoïde*. On regarde communément les six premiers comme les os propres du crâne, & les deux derniers, communs au crâne & à la face. Ces os sont plus durs à la surface, que dans le milieu de l'épaisseur: c'est ce qui les fait distinguer en deux tables, l'externe & l'interne, & en partie moyenne appellée *diploé*, qui est d'une substance spongieuse.

La *face* est formée de l'assemblage de plusieurs pieces qu'on renferme sous deux principales, appellées *mâchoires*, dont l'une est supérieure & l'autre inférieure. La mâchoire supérieure est immobile, & composée de treize os; savoir, de deux os *maxillaires*, qui sont les plus grands, & font proprement la mâchoire supérieure; de deux *os propres du nez*, de deux *os de la pomette*, des *deux os unguis*, des deux *lames inférieures du nez*, des deux *os du palais* & du *vomer*, à quoi il faut ajouter seize dents, savoir, quatre incisives, deux canines ou œilleres & dix molaires. La mâchoire inférieure est faite d'un seul os, qui contient aussi seize dents, quatre incisives, deux canines & dix molaires. *Voyez* l'article DENTS.

Le *tronc* peut être divisé en trois parties; une commune appellée l'*épine*, & deux propres qui sont le thorax ou la poitrine, & le bassin.

L'*épine du dos* est une colonne osseuse très forte composée de vingt-quatre *vertebres*, distinguées en *cervicales*, en *dorsales* & *lombaires*, & de l'*os sacrum* à l'extrémité duquel se trouve joint un autre os appellé *coccix*.

Le *thorax* ou la poitrine est formé, 1°. par vingt-quatte côtes, douze de chaque côté, dont on appelle les sept supérieures *vraies*, & les cinq inférieures *fausses*: 2°. par le *sternum* qui est ordinairement composé de deux pieces: 3°. & par les vertebres dorsales.

Le *bassin* est fait de deux grands os, dits *innominés*, ou les os des hanches, qui se joignent ensemble pardevant, & sont attachés par derriere à l'*os sacrum* qui acheve de former le bassin.

Les extrémités du squelette sont au nombre de quatre; deux supérieures & deux inférieures.

Chaque extrémité supérieure est divisée en *épaule*, en *bras*, en *avant bras* & en *main*. L'épaule est faite de deux pieces, une antérieure appellée *clavicule*, & une postérieure dite *omoplate*. Le bras n'est fait que d'un seul os nommé *humerus*. L'avant-bras en comprend deux, l'un est appellé l'*os du coude*, & l'autre *rayon*. La main est distinguée en trois parties; savoir, en *carpe* ou poignet qui est composé de huit os, en *métacarpe* qui est fait de

quatre, & en *doigts* qui sont au nombre de cinq, chacun desquels est formé de trois pieces appellées *phalanges*.

Chaque extrémité inférieure est partagée en *cuisse*, en *jambe* & en *pied*; la cuisse n'est faite que d'un os appellé *fémur;* la jambe est composée de deux grands os nommés *tibia* & *péroné*, & d'un petit appellé la *rotule*. Le pied est divisé en trois parties comme la main; savoir, en *tarse*, en *métatarse*, & en *doigts;* le tarse est fait de sept os; savoir, de l'*astragal*, du *calcaneum* ou os du talon, de l'*os naviculaire* ou scaphoïde, du *cuboïde* & des trois *cunéiformes*. Le métatarse est fait de cinq pieces, & les doigts ou *orteils* sont au nombre de cinq, dont le plus gros est fait de deux os, & chacun des autres de trois appellés *phalanges*. Il se trouve encore plusieurs petits os que l'on ne conserve pas ordinairement dans le squelette; tels sont les *osselets de l'oreille*, l'*os hyoide*, & ceux qu'on nomme *sesamoïdes*.

On peut aisément supputer le nombre de tous les os qui composent pour l'ordinaire le squelette d'un adulte, selon le dénombrement que nous venons de faire; savoir, cinquante-quatre à la tête; cinquante-quatre au tronc, en prenant le coccix pour une piece & le sternum pour deux, & cent vingt-quatre aux extrémités; d'où résulte le nombre de deux cents trente-deux, auxquels si l'on ajoute les huit osselets des oreilles, & les trois principales pieces de l'os hyoïde, on trouvera que le total monte à deux cents quarante-trois os, sans y comprendre les os sesamoïdes.

Observations sur les squelettes des hommes & des brutes.

Il y a long-tems qu'on a remarqué de la variété dans le nombre des os du squelette humain. Les jeux de la Nature sur le seul nombre des côtes nous en fournissent un exemple : s'il se trouve par hazard treize vertebres au dos, il s'y trouve aussi treize côtes; mais quelquefois on en trouve onze d'un côté, & douze de l'autre. On a nommé *adamites* les hommes qui se sont trouvés dans ce cas là. Ruisch, Bonius, Fallope, &c. citent des sujets qui avoient chacun vingt-six côtes. Ces faits suffisent pour justifier que ce n'est point une chose étrange que le manque ou l'excès du nombre de côtes, au-delà de l'ordinaire. Mais dans tous les cas notre machine n'en souffre aucun dommage : l'on peut en dire autant des personnes dont les sutures du crâne, sur-tout dans la lambdoïde sont garnies d'isles osseuses qu'on nomme *clés* ou *os wormiens* (ainsi appellés de leur Auteur Allemand) & qui ne se rencontrent pas dans tous les sujets. On peut consulter l'excellente *Anatomie des os*, par M. Monro, imprimée à Edimbourg, en Anglois, *in-12.*

Nous avons dit que le crâne étoit composé de plusieurs pieces semblables à une chambre parquetée. C'est cette structure qui fait que quand un coup est reçu sur une piece, il se trouve anéanti dans les autres. Nous avons dit aussi qu'on distinguoit le crâne en deux tables. C'est encore cette structure qui fait qu'une partie du crâne peut s'exfolier dans toute son épaisseur &

ſe ſéparer du reſte ; témoin cette femme de l'Hôtel-Dieu de Paris dont parle Saviard (Obſ. XC.) qui demandoit l'aumône dans ſon crâne? Objet touchant pour l'humanité, & ſujet de ſpéculation pour un Anatomiſte Phyſicien. C'eſt cette même femme dont il eſt queſtion dans les *Mém. de l'Académie des Sciences*, *ann. 1700*, *pag. 45*. Au reſte, tous les os du crâne ſont joints entr'eux, & quelques-uns même avec ceux de la face par ſutures, & ces ſutures ſont d'autant plus apparentes que les ſujets ſont plus jeunes. On voit au Cabinet du Roi, une ſuite de crânes humains, dont les variétés qu'on obſerve dans la figure & le volume paroiſſent ſi étranges, qu'on ne comprend pas comment le cerveau a pu ſe développer d'une façon qui y réponde, & qui ſoit ſi différente de celle qu'il doit naturellement avoir. Il eſt bon d'obſerver que l'homme, en comparaiſon des autres animaux, a la tête plus groſſe, & qu'à proportion elle contient plus de cervelle. *Voyez* CERVEAU.

Enfin, il eſt digne de remarque, 1°. Que l'épine du dos eſt le principal appui de la tête, des bras & de la poitrine. 2°. Que les vertebres ſont articulées enſemble, tant médiatement qu'immédiatement par des cartilages & des ligaments qui donnent à l'épine la facilité d'obéir aux mouvements du corps. L'épine des brutes ne reſſemble point à celle de l'homme, tant par la quantité des vertebres que par la différence du mouvement qu'elles n'ont que peu ou point. Dans les ſerpents qui, comme les couleuvres ne ſont point venimeux, leurs vertebres ſont plus ſouples & en grand nombre, ce qui fait que pris par la queue, ils peuvent s'entortiller autour du bras. La vipére, qui eſt venimeuſe, n'a pas cette propriété. Les apophyſes ſpinales peuvent chez l'homme être horizontales au lieu d'être perpendiculaires : ainſi qu'on le remarqué dans les perſonnes qui font des tours, & qu'on a exercées dès leur jeuneſſe à différentes flexions.

Les oiſeaux n'ont de vertebres qu'au col, & elles égalent en longueur le reſte du corps. Mais on ne les voit point ſe raccourcir, & prendre une forme irréguliere comme on le voit dans les différents boſſus de l'eſpece humaine. 3°. Que l'attitude droite eſt la plus ferme & la plus aſſurée, parceque la ſurface du contact des points d'appui eſt plus large, & que le poids porte deſſus plus perpendiculairement.

5°. Que les os ſont plus larges, plus épais, plus élaſtiques à leurs extrémités qu'au milieu, afin de mieux s'articuler & de ſupporter un effort plus conſidérable ſans ſe déplacer ou ſe diſloquer. 6°. Que les lames des os & leur gluten ſont plus rapprochées les unes des autres, & en plus grande quantité dans le milieu qu'aux extrémités : auſſi ſont-elles dans cet endroit d'un tiſſu plus fort & plus ſerré : ce ſont-elles qui, comme autant de petits crochets retiennent la moëlle & l'empêchent de tomber au moindre effort, ce qui produiroit des douleurs très aiguës dans les os ; c'eſt ce mal qu'on appelle *ſpina ventoſa* : en effet, la moëlle étant tombée, ne reçoit plus de nourriture ; elle ſe corrompt & gâte les os, qui s'exfolient. Mais heureu-

ſement ces cas ſont rares. 7°. Que le coccix étant encore cartilagineux ſe prête lors de l'accouchement ; mais lorſqu'il eſt uni à l'os ſacrum, il fait obſtacle ou rend plus difficile l'enfantement. (Le coccix eſt auſſi ce qui ſert de queue à tous les animaux par ſon prolongement). 8°. Que le baſſin eſt plus évaſé chez la femme que chez l'homme : ſes os innominés ſont auſſi plus élevés ; ſes hanches plus égales, plus larges & plus en arriere, ce qui lui donne ſinon plus de ſoupleſſe au moins plus de grace dans la marche & la danſe. Le ſternum des femmes va toujours en augmentant depuis le haut juſqu'en bas, il eſt auſſi plus large que celui des hommes. Leur poitrine eſt encore plus courte, plus relevée, plus large, & le ventre bien plus long que n'ont les hommes. 9°. Que la poitrine des animaux tant quadrupedes que volatiles, differe de celle de l'homme ; celle des quadrupedes eſt terminée par une épine qui regne tout du long, & leurs bras ſont placés ſur le devant de la poitrine ; les oiſeaux, au contraire, les ont ſur le dos, & leurs côtes ſont attachées à une large épine, unies les unes aux autres, garnies de beaucoup de chair, ainſi que leur poitrine, & de muſcles très forts. 10°. Que les quadrupedes qui ſe ſervent de leurs pattes antérieures pour porter à leur bouche ont une clavicule comme l'homme. Celle des oiſeaux eſt par proportion infiniment plus longue, ce qui leur eſt d'une grande utilité pour maintenir leurs aîles à égales diſtances, & pour les rejetter en arriere. On a obſervé que les quadrupedes qui ont une clavicule, ont, comme les ſouris, les écureuils, les ſinges, &c. les jambes rentrantes. Le cheval & le bœuf n'ont point de clavicule : leurs bras, (jambes antérieures), ſont attachés à l'omoplate en devant de la poitrine ; auſſi leurs jambes ſont-elles cagnes, & leurs mamelles au lieu d'être en devant ſont placées en arriere. Les femmes ont la clavicule plus longue & plus large que chez les hommes, ce qui repouſſe leurs bras plus en arriere & leur donne une plus grande agilité dans tout ce qu'elles font ; leur omoplate eſt auſſi plus platte & plus large que celle des hommes qui eſt voûtée & triangulaire. 11°. Que le pied, pour être bien conformé doit être large, long & voûté, & que nous ſommes d'autant plus fermes & plus forts étant de bout, que le triangle qui réſulte de l'extrémité des pieds à venir aux talons eſt plus grand, ſoit qu'on ait les pieds tournés en dehors, ou en dedans.

OSCABRION ou OSCABIORN. Eſt un coquillage dont M. d'Argenville compoſe la ſeconde famille de ſes *multivalves*. Voyez ce mot. Cet Auteur dit que c'eſt une eſpece de lépas à huit côtes ſéparées, qui s'attache aux rochers, ainſi que les autres ; mais comme ces pieces détachées reſſemblent un peu à la queue d'un petit crabe, l'oſcabrion rentre naturellement dans la claſſe des multivalves.

L'oſcabrion eſt appellé de quelques-uns *punaiſe de mer*, *nacelle*, *chenille de mer*, *cloporte* ou *chaloupe de mer*. L'on nous en apporte une très belle eſpece de l'Amérique : on la prend ſur les côtes de la grande Anſe, Iſle de Saint

Saint Domingue, à quatre pieds de profondeur; l'on en trouve auſſi une eſpece ſur les côtes de Dieppe : ſes huit côtes ont chacune un petit cran; ces crans s'élevent & ſe réuniſſent ſur les contours de la coquille.

On dit que l'oſcabrion s'attache ſur l'algue, ſur le bois & ſur le dos de la baleine, & qu'il vit en paraſyte. Il ne faut pas le confondre avec le *pou de la baleine.* Voyez ce mot. Les Pêcheurs de la mer d'Iſlande, où il ſe trouve des oſcabrions, en mangent pour étancher leur ſoif : on prétend que c'eſt encore un bon remede pour le mal de mer, notamment l'eſpece de petite pierre rubine qu'on trouve dans ſon corps, & que les Iſlandois avalent volontiers pour obtenir l'accompliſſement de leurs ſouhaits : ils nomment ce corps pierreux, *Peter's ſtein*, pierre de S. Pierre, & ſon enveloppe *Peter's skip*, barque de S. Pierre. *Voyez* les *Actes de Coppenh.* & les *Collect. Acad. T. IV, p. 354*, pour la deſcription anatomique de l'oſcabrion, entr'autres celles de Hannas Tharlevius & de Jacobæus, où l'on apprend avec étonnement le nombre d'yeux fixes de ce teſtacée.

OSEILLE ou SURELLE, *Acetoſa, ſeu oxalis*, eſt une plante dont on diſtingue différentes eſpeces : nous en rapporterons de trois ſortes principales.

1°. L'Oseille ordinaire ou Oseille longue ou vinette, *Acetoſa vulgaris pratenſis.* On la trouve communément dans les prés & les forêts; on la cultive auſſi dans les jardins pour l'uſage de la cuiſine : ſa racine eſt fibreuſe, longue, jaunâtre, amere, acerbe, & donne, étant ſeche, une couleur vinée aux ptiſanes; elle pouſſe des feuilles alternes, oblongues, à oreilles du côté qu'elles tiennent à leurs queues, vertes, luiſantes, & remplies d'un ſuc acide : ſa tige eſt cannelée, & monte à la hauteur d'un pied & demi, portant en ſa ſommité des fleurs ſans pétales. J. Rai obſerve que dans cette eſpece de plante, il y a des fleurs ſtériles & d'autres fertiles; les fleurs ſtériles ne portent point de fruit, & le piſtil de celles qui ſont fertiles, ſe change en une graine triangulaire, de couleur de chataigne & luiſante.

On emploie en Médecine la graine, les feuilles & la racine de cette plante : le ſuc de l'oſeille eſt d'un goût acide manifeſte, qui donne la couleur de pourpre au papier bleu; on en tire un ſel eſſentiel qui, jetté ſur les charbons ardents, brûle comme la crême de tartre; mais ſi on le mêle avec le ſel de tartre, il répand une odeur urineuſe, de même que le ſel ammoniac. La vertu des graines, dit M. Geoffroi, *Mat. Méd.* eſt entierement différente de celle des feuilles & des racines.

2°. L'Oseille ronde ou franche, *Acetoſa rotundifolia hortenſis.* Sa racine eſt rampante ainſi que ſes tiges; ſes feuilles ſont preſque rondes, leur couleur eſt un verd de mer; du reſte elle reſſemble à l'eſpece précédente : on la ſeme dans les jardins pour l'uſage de la cuiſine.

3°. La petite Oseille, ou l'Oseille sauvage, ou Oseille de mouton, *Acetoſella ovina.* Cette plante, qui croît dans les champs aux lieux ſablonneux, eſt haute de quatre pouces ou environ; ſes feuilles ſont

petites, & ont la figure d'une lance; ses fleurs sont disposées par grappes: cette petite plante paroît toute rouge sur la terre, principalement quand ses semences sont mûres; sa racine est rampante, ligneuse, fibreuse & rouge. C'est la plus acide de toutes les oseilles: les brebis en mangent; & c'est delà que lui est venu le nom d'*oseille de mouton.*

On fait, avec les feuilles de l'une & l'autre oseille, des sauces très bonnes; car elles rendent les viandes plus agréables, & excitent l'appétit par leur goût acide. L'oseille prise intérieurement, est rafraîchissante, tempere le mouvement du sang, réprime la bile qui bouillonne; elle l'épaissit ou l'adoucit selon les circonstances: elle convient dans les fievres pestilentielles & intermittentes; c'est un bon spécifique dans le scorbut. Bartholin dit dans les *Mém. de Coppenh. 1671*, *Obs. IX*, que les peuples du Groënland en font usage avec le cochléaria dans des bouillons d'avoine ou d'orge pour la même maladie. Il dit aussi que l'oseille & le cochléaria naissent abondamment dans ce pays, & qu'on doit faire usage des deux ensemble.

La racine d'oseille est peu ou point acide; elle est apéritive: la graine en est estimée cordiale, & convient dans la dyssenterie: les feuilles sont résolutives, maturatives & suppuratives. En général l'usage de cette plante potagere est recommandé dans toutes les maladies qui ont pour cause un alkali spontané.

OSEILLE DE GUINÉE. M. de Présontaine dit qu'on se sert des feuilles de cette plante dans la cuisine comme de l'oseille de jardin, au défaut d'autre: on en fait une boisson agréable & des confitures. *Maison Rustique de Cayenne.*

OSERAYE. On donne ce nom à un lieu planté de jeunes *osiers*. Voyez ce mot.

OSIER, espece de saule. *Voyez* à l'article SAULE.

OSMONDE. *Voyez* au mot FOUGERE.

OSSONS. Nom que les Negres de Guinée donnent aux éléphants.

OSTÉOCOLLE ou PIERRE DES ROMPUS, *Lapis ossifragus.* C'est communément une pierre topheuse ou en forme de tuyaux, qui ressemble à des racines d'arbres ou à des portions de roseaux, comme pétrifiées; elle est raboteuse, grisâtre ou blanchâtre, d'une substance marneuse, où la partie calcaire & le sable dominent tantôt plus & tantôt moins: elle se forme par incrustation dans tous les lieux sablonneux, garnis de végétaux, & arrosés d'eaux qui charient avec elles les substances qui la composent, & qui la forment par dépôt. *Voy.* à l'article STALACTITES de cet Ouvrage, & le Mémoire sur les Stalactites par M. Guettard, lequel se trouve parmi ceux de l'*Acad. Roy. des Sciences*, *ann. 1754*. M. Herman fait mention d'une ostéocolle bleue de Massel, qui est aujourd'hui très connue, parcequ'elle contient cinq onces & demie d'argent par quintal.

L'ostéocolle est d'un grand usage dans la Pharmacie d'Allemagne: on prétend que prise intérieurement, elle a la propriété de réunir les os

rompus ; mais toute sa propriété ne consiste guere que dans les préjugés.

OSTÉOLITHES ou OS PÉTRIFIÉS. En général on donne ce nom à des os d'animaux qu'on retire de la terre, & qui sont plus ou moins altérés : il y en a qui peuvent recevoir le poli, quelques-uns sont colorés, d'autres sont calcinés ; on en trouve des exemples dans les turquoises, l'unicorne fossile, les glossopêtres, les os humains, ceux d'oiseaux & de quadrupedes. On reconnoît souvent à quelle espece d'animaux ces os ont appartenu, témoins ces squelettes de Rhenne & d'Hippopotame, qui ont été décidés tels par les Académiciens de Paris, & qui ont été trouvés à mi côte sous une même roche, dans un lit de sable gris près d'Etampes : témoins encore ces os d'éléphants, de chiens ou de loups, de brebis, de chevreaux, de bœufs & de cerfs avec leurs cornes, que le Docteur Targioni-Tozetti a trouvés dans les collines & dans la vallée inférieure d'Arno en Toscane : on trouve quelquefois des arrêtes de poissons très bien conservées, sur-tout dans les lieux d'où l'on tire les pétrifications des matieres marines.

OSTRACITE, *Ostracites.* On appelle ainsi toutes les especes d'huîtres fossiles, parmi lesquelles il y en a dont on ne rencontre pas l'analogue marin, telles que les gryphites, l'ostreo-pectinite ou hystérolite, &c. Quantité d'ostracites font encore effervescence avec les acides ; & d'autres sont, en quelque sorte assez pétrifiés & assez durcis pour faire feu avec le briquet : on en rencontre par-tout dans des lits de pierres calcaires & sableuses.

Les anciens Métallurgistes ont aussi donné le nom d'*ostracites* aux cadmies des fourneaux de fonderie. *Voyez* le mot CADMIE.

OUACAPOU. Arbre de la Guyane, qui a les mêmes propriétés & usages que l'*ouapa.* Voyez ce mot.

OUAILLE. Arbre qui croît dans la plaine & sur les hauteurs de la Guyane, & qui sert à faire des canots & des bois de bâtiment : celui des montagnes est rouge, & celui des plaines est blanc.

OVAIRE ou ŒUFS DE PIERRE. *Voyez* OOLITHES.

OUANDERONS. Nom donné aux singes du Ceylan : il y en a en grande abondance & de diverses especes : les uns sont grands comme nos épagneuls ; ils ont le poil gris & le visage noir, avec une grande barbe blanche, qui va d'une oreille à l'autre, laquelle les feroit prendre pour des vieillards sauvages : il y en a aussi dont la barbe & le corps est couleur d'écarlate pâle ; ils ne vivent que de feuilles & de bourgeons : d'autres qui se nomment *rillours*, sont sans barbe ; mais leur visage est blanc, & leurs cheveux se partagent comme ceux de l'homme. Cette espece de singe fait beaucoup de tort aux grains. On lit dans l'*Histoire génér. des Voy. T. VIII, p. 546, Edit. in-12*, que les Chingulais estiment autant la chair de ces especes de singes, que celle de chevreuil.

OUANGUE ou OUANGLE. *Voyez* SESAME à l'article JUGOLINE.

OUAPA, est l'orobe en arbre qui croît en Guyane dans les terres grasses. Il est tortueux, & souvent creux ; mais il est utile pour divers ou-

vrages : on en fait des fourches & des piquets qu'on emploie au ſoutien des terres. On s'en ſert dans le pays avec le plus grand ſuccès pour le pilotis, parcequ'il ſe conſerve dans l'eau & dans la vaſe. *Maiſon Ruſtique de Cayenne.*

OUAROUCHI, eſt l'arbre de ſuif de la Guyane. Il paroît un peu différent de celui dont nous avons parlé ſous le nom d'*arbre de ſuif* de la Chine : celui de Cayenne eſt laiteux, & paſſe pour un figuier ; ſa graine, qui eſt jaune, de la figure d'une muſcade, & de la groſſeur d'une noiſette, eſt couverte d'une petite pellicule qui renferme ſon amande : c'eſt de cette amande grattée, lavée & pilée, qu'on fait une pâte qu'on doit remuer fortement dans une chaudiere juſqu'à ce qu'elle ſe couvre d'humidité & d'une eſpece de fumée : on la met alors à la preſſe, & il en ſort le ſuif qui ſe fige ; on le fait rebouillir le lendemain, on le paſſe dans un linge, enſuite on le jette dans un moule. L'on récolte la graine en Mars, tems où elle tombe ; on la laiſſe ſécher pendant deux ou trois jours avant que de la mettre en œuvre.

Le lait qu'on fait ſortir de l'arbre, en l'entaillant, eſt un remede contre les vers auxquels les enfants ſont ſujets : on fait prendre cette matiere laiteuſe avec de l'huile & du citron.

OUASSACOU. Arbre de la Guyane auquel on donne des coups de hache pour en faire ſortir le lait, prenant garde qu'il n'en ſaute dans les yeux, à cauſe de ſa vertu corroſive : on prend autant d'eau que de lait, que l'on braſſe avec un peu de vaſe ; on met le tout dans une feuille ou linge qu'on laiſſe tremper dans les foſſes à prendre du poiſſon : la ſubtilité du poiſon eſt telle, que ce poiſſon, enivré de cette façon, paroît ſur-le-champ ſur l'eau : il faut même éventrer ce poiſſon auſſi-tôt après, car il ſe gâte en très peu d'inſtants. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

OUATTE ou HERBE DE LA HOUETTE. *Voyez* APOCIN.

OUAYE. Plante de la Guyane, appellée ainſi du nom de la nation Indienne des Ouayes, où elle a été d'abord connue : elle eſt fort rare en Guyane, & ne vient que dans les endroits qui lui ſont propres ; on en garnit les chapeaux de paille contre la pluie. La tige ſert de *bois de mêche* ou d'amadoue aux habitants : ſon corps, dont la couleur eſt brune, fait des cannes très propres, partagées de nœuds : ſes feuilles ſortent de terre ; elles ſont plattes, courtes, en éventail, & formées comme celles du latanier ; elles ſont les meilleures de toutes celles qu'on emploie dans le pays de Cayenne, pour couvrir les maiſons ; elles durent très long-tems, ſurtout quand elles ſont employées par les Indiens : le feu n'y fait que ſon trou, & ne ſe communique pas au reſte.

OUCLE, eſt une liane groſſe & épineuſe, fort commune à la côte de Mahury : on peut s'en ſervir pour faire des cercles de bariques. *Voyez* LIANE.

OVIPARE. *Voyez* à la ſuite de l'article VIVIPARE.

OULEMARY, eſt un des grands arbres du pays de la Guyane : ſa

feuille eſt luiſante, & reſſemble à celle du citronnier. Il eſt revêtu d'une écorce brune, épaiſſe de près d'un pouce. Le dedans ſe ſépare en pluſieurs feuillets rouſsâtres, unis, minces comme les feuilles du baliſier, & ſur leſquelles on peut écrire comme ſur du papier. M. de Préfontaine dit qu'il ſe ſouvient que ce fut par un feuillet de cet arbre, ſur lequel un Indien avoit écrit, *Oyapock eſt pris*, qu'on apprit en 1745 à Cayenne la priſe du Fort d'Oyapock : cet Indien, qui étoit alors à Oyapock, trouva le moyen de faire parvenir cette lettre.

Ces feuillets ſervent aux Indiens à un autre uſage : ils roulent dedans, le plus ſerré qu'ils peuvent, une feuille de tabac, & en font ainſi ce qu'on appelle aux Iſles une *cigale*, ce qui leur ſert de pipe. *Maiſon Ruſtique de Cayenne.*

OURAGAN. Ce phénomene, qui produit quelquefois la déſolation & l'épouvante tant à la ville qu'à la campagne, eſt un tourbillon ou tournoiement d'air produit par des vents contraires. Ces ouragans ſont communs dans la mer de la Chine & du Japon, dans celle des Iſles Antilles, & dans pluſieurs autres endroits de la mer, ſur-tout auprès des terres avancées & des côtes élevées; mais ils ſont encore plus fréquents ſur la terre, & les effets en ſont quelquefois prodigieux. On peut dire que les ouragans tiennent au ſyſtême des *gouffres ;* ceux-ci ne ſont que des tournoiements d'eau qui ſont produits par des courants oppoſés. *Voyez* VENTS, GOUFFRE, COURANTS, & ce qui en eſt dit à l'article MER.

M. de Chanvalon, dans ſon *Voyage à la Martinique*, donne la deſcription d'un ouragan qui ravagea une partie de cette Iſle le 12 Septembre 1756. La déſolation & la mort accompagnerent cet ouragan : ſes traces furent comme celles du feu; tout diſparoiſſoit ſur ſon paſſage, & ce changement fut auſſi prompt qu'il étoit terrible : les maiſons furent détruites tout-à-coup; il n'en reſta d'autres veſtiges que leurs débris répandus de toutes parts. Des arbres, peut-être auſſi anciens que nos établiſſements dans cette Colonie, & dont la groſſeur énorme avoit bravé juſqu'alors tous les efforts des éléments, furent déracinés, enlevés de terre, & renverſés tout entiers; ceux qui réſiſterent, furent briſés comme de fragiles roſeaux; les plantations de toute eſpece détruites & bouleverſées; l'herbe même foulée & deſſéchée comme ſi elle eût été brûlée; l'œil appercevoit de tous côtés des crevaſſes & des cavernes creuſées ſur le penchant des côteaux, par l'éboulement des terres qu'entraînerent la chûte des arbres & les torrents de pluie. Qui ne frémiroit pas en voyant des lieux toujours ornés de verdure, dépouillés dans un inſtant par une main inviſible ! Les horreurs de l'hiver ſuccéderent tout-à-coup aux charmes du printems; la terre étoit comme ébranlée ou tremblante ſous les pieds; le jour étoit preſque éclipſé par une obſcurité qui voiloit tout le ciel, & qui préſentoit par tout l'image effrayante de la nuit. Les animaux effarés cherchoient de tous côtés quelque aſyle pour ſe préſerver de l'impétuoſité de l'air, qui en ſuffoqua un grand nombre. La terreur & la conſternation régnoient par-

tout : la Nature épouvantée sembloit toucher à son dernier terme ; & dans cet instant où tout gardoit un silence d'effroi, le vent seul se fit entendre avec un bruit semblable au tonnerre. La mer offrit en même tems le triste spectacle de tous les ravages d'une tempête ; le rivage & les eaux furent couverts des débris des naufrages ; les bâtiments fracassés & battus par les lames, flottoient de toutes parts, confondus avec les membres & les corps défigurés des malheureux qui en avoient été la victime. M. de Chanvalon, qui étoit témoin de ce désastre, dit que son habitation essuya le même ravage, & que les couleurs de ce tableau ne sont ni chargées ni noircies par la douleur.

OURDON. Espece de plante qu'on nomme aussi *petit senné*, & dont les feuilles se trouvent quelquefois dans les balles de senné qu'on envoie en Europe : souvent ce n'est que du plantain séché & brisé.

OURS, *Ursus*, est un animal quadrupede & sauvage, d'une structure informe par lui-même, & qui nous le paroît encore davantage, parcequ'il est couvert de longs poils qui cachent le contour de toutes les parties de son corps ; sa tête a quelque rapport à celle du loup par la forme & la position oblique des yeux ; les pieds de devant de l'ours posent sur la terre jusqu'au poignet, & les pieds de derriere jusqu'au milieu de la plante ; son garot paroît fort élevé, parcequ'il est couvert d'un poil long & hérissé ; sa queue a peu de longueur, & ses pieds de devant sont un peu tournés en dedans.

L'ours, dit M. de Buffon, a le sens de la vue, de l'ouie & du toucher très bons, quoiqu'il ait l'œil très petit relativement au volume de son corps, les oreilles courtes, la peau épaisse, le poil fort touffu : il a l'odorat excellent, & même plus exquis qu'aucun autre animal ; car la surface intérieure de cet organe se trouve extrêmement étendue : on y compte quatre rangs de plans de lames osseuses, qui, séparés les uns des autres par trois plans perpendiculaires, multiplient prodigieusement les surfaces propres à recevoir les impressions des odeurs. Il a les bras & les jambes charnus comme l'homme ; il a cinq orteils aux pieds de derriere ; le plus gros doigt est en dehors de cette espece de main, au lieu que dans celle de l'homme il est en dedans ; ses doigts sont gros, courts & serrés l'un contre l'autre, aux mains comme aux pieds ; les ongles sont noirs & fort dures. Il frappe avec ses poings, comme l'homme avec les siens ; mais ces vraisemblances grossieres avec l'homme ne le rendent que plus difforme, & ne lui donnent aucune supériorité sur les autres animaux.

Il n'y a aucun animal, du moins de ceux qui sont assez généralement connus, sur lequel les Auteurs d'Histoire Naturelle aient autant varié que sur l'ours : leurs incertitudes, & même leurs contradictions m'ont paru venir, dit M. de Buffon, de ce qu'ils n'ont pas distingué les especes, & qu'ils rapportent quelquefois de l'une ce qui appartient à l'autre.

D'abord il ne faut pas confondre l'ours de terre avec l'ours de mer, appellé communément *ours blanc*, *ours de la mer glaciale* ; ce sont des ani-

maux très différents, tant pour la forme du corps que pour les habitudes naturelles : ensuite il faut distinguer deux especes dans les *ours terrestres*, les *bruns* & les *noirs*; lesquels n'ayant pas les mêmes inclinations, les mêmes appétits naturels, ne peuvent être regardés comme des variétés d'une seule & même espece, mais doivent être considérés comme deux especes distinctes & séparées. De plus, il y a encore des ours terrestres qui sont naturellement blancs, & non point par la rigueur du climat qui les fasse blanchir dans l'hiver, comme les hermines ou les lievres.

Quoique ces ours ressemblent aux ours de mer par la couleur, ils en different par tout le reste, autant que les autres ours. On trouve ces especes d'ours dans la grande Tartarie, en Moscovie, en Lithuanie & dans les autres Provinces du Nord.

C'est dans les Alpes que se trouve assez communément l'*ours brun*, & rarement l'*ours noir*, qui se trouve au contraire en grand nombre dans les forêts des pays septentrionaux de l'Europe & de l'Amérique. Le *brun* est féroce & carnassier; le *noir* n'est que farouche, & refuse constamment de manger de la chair : celui-ci est si friand de miel & de lait, lorsqu'il en rencontre, qu'il se laisseroit plutôt tuer que de lâcher prise. Suivant le témoignage de M. du Pratz, on les voit à la Louisiane descendre en troupes des montagnes couvertes de neige; pressés par la faim, ils ne recherchent que des fruits & des racines, nourriture que les bêtes carnassieres refusent de manger. Il y a en Savoie, & aussi en Canada, des *ours rougeâtres* qui sont aussi carnassiers que les loups.

Les *ours noirs* n'habitent guere que les pays froids; mais on trouve des ours bruns ou roux dans les climats froids & tempérés, & même dans les régions du Midi. Ils étoient communs chez les Grecs; les Romains en faisoient venir de Lybie, pour servir à leurs spectacles : on trouve des ours dans tous les pays déserts, escarpés, ou couverts; on n'en trouve point dans les pays bien peuplés, si ce n'est peut-être quelques-uns dans les montagnes les moins fréquentées.

L'ours, selon M. de Buffon, est non-seulement sauvage, mais solitaire : il fuit par instinct toute société; il s'éloigne des lieux où les hommes ont accès; il ne se trouve à son aise que dans les endroits qui appartiennent à la vieille Nature : une caverne antique dans des rochers inaccessibles, une grotte formée par le tems dans le tronc d'un vieux arbre, au milieu d'une épaisse forêt, lui servent de domicile; il s'y retire seul, y passe une partie de l'hiver sans provisions, sans en sortir pendant plusieurs semaines : cependant il n'est point engourdi, ni privé de sentiment, comme le loir ou la marmotte. Mais, comme il est naturellement gras, & qu'il l'est excessivement sur la fin de l'automne, tems auquel il se recele, cette abondance de graisse lui fait supporter l'abstinence, & il ne sort de sa bauge que lorsqu'il se sent affamé.

On prétend que c'est environ au bout de quarante jours que les mâles sortent de leurs retraites; mais que les femelles y restent quatre mois,

parcequ'elles font leurs petits. J'ai peine à croire, continue M. de Buffon, qu'elles puissent non-seulement subsister, mais encore allaiter leurs petits, sans prendre elles-mêmes aucune nourriture pendant un aussi long espace de tems. S'il est vrai que les mâles, pressés par le besoin de prendre de la nourriture, sortent au bout de quarante jours, il n'est pas naturel de penser que les femelles ne soient pas encore plus pressées du même besoin, puisqu'en allaitant leurs petits, elles se trouvent doublement épuisées; à moins qu'on ne veuille supposer qu'elles en dévorent quelques-uns avec leurs enveloppes, & tout le reste du produit superflu de leur accouchement; ce qui ne me paroît pas vraisemblable, malgré l'exemple des chattes, qui mangent quelquefois leurs petits. Au reste, nous ne parlons ici que de l'espece des ours bruns, dont les mâles dévorent en effet les oursons nouveaux nés, lorsqu'ils les trouvent dans leurs nids. Mais les femelles, au contraire, semblent les aimer jusqu'à la fureur : elles sont, lorsqu'elles ont mis bas, plus féroces, plus dangereuses que les mâles; elles combattent & s'exposent à tout pour sauver leurs petits.

C'est vers l'automne que les ours se recherchent : la femelle est, dit-on, plus ardente que le mâle; on prétend qu'elle se couche sur le dos pour le recevoir, qu'elle l'embrasse étroitement, qu'elle le retient long-tems; mais il est plus certain qu'ils s'accouplent à la maniere des quadrupedes. On a vu des ours captifs s'accoupler & produire; mais on n'a point observé le tems de la gestation. Comme l'ours vit vingt ou vingt-cinq ans, & que le tems de la gestation est ordinairement proportionné à celui de la durée de la vie, il y a lieu de croire que la gestation est de plusieurs mois. Le mâle & la femelle n'habitent point ensemble; ils ont chacun une retraite séparée, & même fort éloignée. Lorsqu'ils ne peuvent trouver une grotte pour se gîter, ils cassent & ramassent du bois pour se faire une loge, qu'ils recouvrent d'herbes & de feuilles, au point de la rendre impénétrable à l'eau.. La femelle prépare à ses petits un lit de mousse & d'herbe dans le fond de sa caverne : elle n'en a ordinairement qu'un, deux, trois ou quatre, qui ont besoin du secours de leur mere, & la suivent pendant un an ou deux.

La voix de l'ours est un grondement, un gros murmure, souvent mêlé d'un frémissement de dents, qu'il fait sur-tout entendre lorsqu'on l'irrite : il est très susceptible de colere, & sa colere tient toujours de la fureur & souvent du caprice. Quoiqu'il paroisse doux pour son maître, & même obéissant, lorsqu'il est apprivoisé, il faut toujours s'en défier, & le traiter avec circonspection, sur-tout ne le pas frapper au bout du nez, ni aux parties de la génération. On lui apprend à se tenir debout, à gesticuler, à danser; il semble même écouter le son des instruments, & suivre grossierement la mesure; mais pour lui donner cette espece d'éducation, il faut le prendre jeune, & le contraindre pendant toute sa vie. On voit à Berne, ville d'un canton de la Suisse, la fosse aux ours; ce sont deux especes d'antres ouverts, dans lesquels on nourrit plusieurs ours, qui, pour

être

être habitants d'une Cité très peuplée, n'en paroiſſent pas moins féroces : ce monument eſt ſans doute conſacré aux armes de la ville & du Canton, qui ſont un ours. L'ours ſauvage ne ſe détourne pas de ſon chemin, ne fuit pas à l'aſpect de l'homme; cependant on prétend qu'en Iſlande, par un coup de ſifflet, on le ſurprend, on l'étonne au point qu'il s'arrête & ſe leve ſur les pieds de derriere; on lui jette un gant pour l'amuſer, car il ne manque jamais d'en tourner & retourner chaque doigt : c'eſt-là le tems qu'il faut prendre pour le tirer; ſi on ne fait que le bleſſer, il vient en furie ſe jetter ſur le Chaſſeur, & l'embraſſant des pattes de devant, il l'étoufferoit s'il n'étoit ſecouru.

Ces animaux, qui rempliſſent en été les forêts & les campagnes du pays de Kamſchatka, ſont peu farouches, & n'attaquent jamais un homme, à moins qu'ils ne le trouvent endormi, encore en tuent-ils rarement. Ce qu'il y a de plus ſingulier, c'eſt que les ours de cette contrée ne font jamais de mal aux femmes; lorſqu'elles vont pendant l'été cueillir des fruits ſauvages, ces animaux les ſuivent, & ne leur font d'autre mal que de leur dérober quelques-uns des fruits qu'elles ont ramaſſés. Quelle peut être la raiſon phyſique de cette ſorte de prédilection que certains animaux paroiſſent avoir pour les femmes ! .... Les habitants ont pluſieurs manieres de tuer ou de prendre ces ours; mais le moyen le plus extraordinaire, eſt celui que nous allons décrire. Un homme prend dans ſa main gauche un couteau, & à ſa main droite un ſtilet aiguiſé par les deux bouts, & une corde dont il enveloppe ſon bras; il s'avance ainſi vers un ours, lequel ſe dreſſe comme d'ordinaire ſur ſes pattes de derriere, & attaque le Chaſſeur la gueule ouverte. Celui-ci, avec autant d'adreſſe que de courage, enfonce ſa main dans la gorge de l'ours, & y place le ſtilet verticalement, de maniere que non-ſeulement cet animal ne peut plus refermer ſa gueule, mais qu'il eſt forcé, par les douleurs cruelles qu'il reſſent, de ſuivre le Chaſſeur par-tout où l'on veut le mener. Il y a une maniere bien moins dangereuſe de prendre ces animaux, ainſi qu'il ſe pratique en Suede, en Norwege, en Pologne, &c. c'eſt de les enivrer, en jettant de l'eau-de-vie ſur le miel qu'ils aiment beaucoup, & qu'ils cherchent dans les troncs d'arbres. A la Louiſiane & en Canada, où les ours noirs ſont très communs, ils ſe nichent dans des troncs d'arbres pourris à la hauteur quelquefois de trente ou quarante pieds, car ils grimpent très bien : on met le feu à l'arbre, & quand la mere deſcend, on la tue avant qu'elle ſoit à terre. Les petits deſcendent enſuite; on les prend en leur paſſant une corde au col, & on les emmene pour les élever ou pour les manger, car la chair de l'ourſon eſt délicate & bonne : celle de l'ours eſt mangeable, & même fort eſtimée en Chine; mais comme elle eſt mêlée d'une graiſſe huileuſe, il n'y a guere que les pieds, dont la ſubſtance eſt plus ferme, qu'on puiſſe regarder comme une viande délicate. En Allemagne ils ſont encore réſervés pour la table des Princes, où l'on ſert des pattes d'ours ſalées & enfumées. Les

Kamſchadales mangent la chair & la graiſſe de cet animal ; & quand ils ont tué un ours, ils ſont obligés de régaler leurs voiſins.

La chaſſe de l'ours, ſans être fort dangereuſe, eſt très utile lorſqu'on la fait avec quelque ſuccès. La peau eſt, de toutes les fourrures groſſieres, celle qui a le plus de prix. La quantité d'huile qu'on retire de l'ours eſt conſidérable. A la Louiſiane on voit dans l'automne des ours qui ſe ſont tellement engraiſſés, qu'ils n'ont pas la force de marcher, ou du moins qu'ils ne peuvent courir auſſi vîte qu'un homme. Les ours noirs de ce pays s'engraiſſent ainſi en mangeant des patates, du mahis, & les fruits des plaqueminiers ſur leſquels ils grimpent, ſe mettent à califourchon ſur une branche, ſe tiennent d'une patte, & de l'autre cueillent les fruits. La graiſſe dont les ours ſont chargés, les rend très légers à la nage : on leur trouve en automne juſqu'à dix doigts d'épaiſſeur de graiſſe aux côtes & aux cuiſſes ; le deſſous de leurs pieds eſt gros & enflé : lorſqu'on le coupe, il en ſort un ſuc blanc & laiteux. Cette partie paroît compoſée de petites glandes, qui ſont comme des mamelons, & c'eſt ce qui fait que pendant l'hiver, dans leurs retraites, ils ſucent continuellement leurs pattes. On prépare la graiſſe d'ours, on la purifie, on en retire une huile claire qui ſurnage, qui eſt auſſi bonne que la meilleure huile d'olive, & qui ſert aux mêmes uſages. Au deſſous de cette huile on trouve un ſain-doux auſſi blanc, mais un peu plus mou que le ſain-doux de porc, & qui ſert aux beſoins de la cuiſine. Les Sauvages trafiquent beaucoup avec les François, de l'huile d'ours : on dit qu'elle ne ſe fige guere que par un grand froid ; que quand cela arrive, elle eſt toute en grumeaux, & d'une blancheur à éblouir. En France, les Epiciers-Droguiſtes ne tiennent point d'huile d'ours ; mais ils font venir de Savoie, de Suiſſe ou de Canada, de la graiſſe ou axonge, qui eſt rarement purifiée. On ſe ſert de cette graiſſe comme de topique, pour les hernies, les rhumatiſmes, &c. & beaucoup de gens aſſurent en avoir reſſenti de bons effets.

OURS A FOURMIS. *Voyez* FOURMILLIER.

OURS MARIN. C'eſt une eſpece d'animal *amphibie*, aſſez ſemblable à l'ours pour la figure, l'inſtinct, & la férocité de ſon naturel. L'hiſtoire de ces animaux préſente des particularités aſſez ſingulieres.

M. Steller, de l'Académie de Petersbourg, qui s'eſt trouvé dans le cas de pouvoir obſerver les ours marins, dit que ces animaux changent de climats comme les *oyes*, les *cignes*, & les *hirondelles* parmi les oiſeaux ; les *truites* parmi les poiſſons ; les *lievres* & les *rats* parmi les quadrupedes. Certains animaux ne changent de demeure, que pour chercher de la nourriture quand ils commencent à en manquer. Les oiſeaux cherchent des lieux ſolitaires ; & les poiſſons, des mers tranquilles pour y dépoſer plus ſurement leurs œufs, pour y peupler ſans être inquiétés, & pour réparer leurs forces. La Nature a donné le même inſtinct aux ours marins ; ils cherchent les mers méridionales & les Iſles déſertes qui ſont en grand

nombre entre l'Amérique & l'Asie, depuis le cinquantieme degré de latitude, jusqu'au cinquante-sixieme; ils s'arrêtent dans les parties du Continent qui paroissent les plus tranquilles; les femelles y mettent bas leur portée, nourrissent leurs petits, & s'en retournent avec eux au bout de trois mois dans leurs premieres demeures. Comme on voit de ces amphibies dans l'hémisphere boréale, il y a lieu de croire que cette même espece d'animaux se trouve tant dans l'hémisphere boréal, que dans l'hémisphere austral, sous le même degré de latitude. Les meres mettent leurs petits au jour vivants : ils sont en naissant d'un noir très brillant; mais au bout de quatre ou cinq jours, les poils des pieds de devant changent un peu de couleur; le ventre, qui se termine en cône, & les côtés, se bigarent.

Les mâles, dès en naissant, sont plus grands & plus forts que les femelles : leur peau devient de jour en jour plus noire; au lieu que celle des femelles est constamment cendrée, avec quelques taches rousses sous les pieds. Lorsque les femelles ont mis bas, elles coupent avec leurs dents le cordon ombilical; & à force de le lécher, elles arrêtent le sang & dessechent le cordon. Leurs petits naissent les yeux ouverts : ils les ont fort grands & saillants, & la bouche armée de trente-deux dents; mais les dents canines qui sont les plus grandes, les plus fortes, & dont ils font le plus d'usage dans leurs combats, ne paroissent que le quatrieme jour : elles sont tournées vers le gozier.

Les femelles ont, pour leurs petits, une tendresse extrême : elles ne les quittent pas, & sont toujours rassemblées avec eux sur le bord de la mer, où elles passent une partie du tems à dormir. Les petits folâtrent entr'eux comme de jeunes chiens, imitent leurs peres & s'exercent déja aux combats. Si l'un d'eux renverse l'autre à terre, le pere survient en murmurant, les sépare, caresse le vainqueur, le leche tendrement & légérement; car sa langue est fort rude : il l'oblige quelquefois à se coucher sur la terre, & s'il résiste, il paroît l'en aimer davantage; le pere semble s'applaudir & se féliciter d'avoir un successeur digne de lui; mais il témoigne moins d'empressement pour les paresseux : ceux-ci sont toujours à la suite de la mere, tandis que les courageux accompagnent leur pere par-tout.

Les ours marins, quoique rassemblés par milliers, sont toujours divisés par familles; une famille est souvent composée de cent vingt; chaque mâle a plusieurs femelles, huit, quinze & jusqu'à cinquante, qu'il garde avec beaucoup de soin & d'inquiétude : si quelqu'autre mâle en approche il entre en fureur, & le combat le plus sanglant commence entre ces deux rivaux. Les femelles alors spectatrices se déterminent à suivre le vainqueur, le lechent amoureusement, & poussent en commun des cris de victoire.

Ces animaux sont d'une intrépidité étonnante : lorsqu'ils ont une fois pris un poste, rien que la mort ne peut le leur faire quitter; ils ne permettent point aux autres de venir s'établir trop près d'eux. Lorsqu'il s'éleve

des ſujets de combats entr'eux, on les voit quelquefois ſe battre une heure entiere, ſe tendre des pieges, ſe coucher de laſſitude, l'un auprès de l'autre, haletants, ſans force & ſans mouvement; puis ſe relevant tout-à-coup l'un & l'autre, s'exciter & recommencer un nouveau combat. En ſe battant, ils prennent chacun une place qu'ils ne quittent jamais : ils tournent la tête de côté, & ſe frappent de bas en haut, chacun tâchant d'éviter le coup de ſon adverſaire. Tant qu'ils ſont d'égales forces, ils ne peuvent frapper que des pieds; mais bientôt le plus fort ſaiſit ſon adverſaire avec les dents & le terraſſe; les autres ours, ſpectateurs du combat, accourent alors au ſecours du plus foible, & terminent la querelle.

On les voit toujours, dit M. Steller, prêts à ſecourir le foible & l'opprimé. Si deux ours en attaquent un ſeul, les autres, comme indignés de l'inégalité du combat, viennent à ſon ſecours : ceux qui ſont encore dans la mer, levent la tête pour contempler ce ſpectacle ſanglant; enſuite ils s'animent, ſortent de l'eau, & viennent tout furieux ſe jetter dans la mêlée & augmenter le carnage.

Les *ours marins*, comme nous l'avons dit, ne quittent point leurs poſtes. Quelquefois les Voyageurs obligés de pourſuivre leur chemin écartent ces animaux, en les attaquant à coups de pierres, ſur leſquelles ils ſe jettent, & qu'ils ſaiſiſſent avec cette fureur qu'on remarque quelquefois dans les chiens; leur rage en augmente, & ils rempliſſent l'air d'hurlements affreux. Lorſqu'on veut les attaquer, on s'attache d'abord à leur crever les yeux, & à leur caſſer les dents à coups de pierre : mais quoiqu'aveugle & couvert de bleſſures, un ours marin ne quitte jamais ſa place, parceque s'il s'en éloigne d'un pas, les autres ſe jettent ſur lui, & l'obligent à coups de dents de la reprendre, & quelquefois le mettent en pieces. Si quelques-uns d'entr'eux accourent à lui pour l'empêcher de fuir, d'autres les ſoupçonnent de vouloir fuir eux-mêmes, & ſe jettent ſur eux; ce qui donne lieu à différents combats particuliers, & forme un ſpectacle horrible.

On voit ces ours marins reſter un mois entier dans la même place, ſans la quitter un ſeul moment. On a tué de ces animaux dans ces circonſtances : on les a ouverts, & on n'a trouvé dans l'eſtomac & les inteſtins que de l'écume ſans excréments. On a remarqué que le panicule adipeux diminuoit tous les jours, ainſi que la circonférence de leur corps, & que leur peau devenoit ſi flaſque, qu'elle pendoit de tous les côtés comme un ſac; ce qui fait croire que pendant ce tems d'inaction & de repos ces amphibies ne ſe nourriſſent que de leur propre graiſſe, qui eſt repompée par les vaiſſeaux abſorbants.

Dans l'accouplement de ces animaux, la femelle ſe couche ſur le dos, & le mâle ſur elle; cette opération ſe fait ordinairement vers la fin du jour. Une heure avant de s'accoupler, le mâle & la femelle nagent tranquillement à côté l'un de l'autre, & reviennent ſur le Continent; enſuite le mâle appuyé ſur ſes pieds de devant ſe livre ardemment à ſon inſtinct; ſes

pieds sont entiérement cachés dans le sable, dans lequel son poids fait enfoncer tout le corps de la femelle, à l'exception de la tête; ils sont si fort occupés de leurs amours qu'on est souvent long-tems à les examiner avant qu'ils s'en apperçoivent. Si on s'avisoit de les troubler & de les distraire, le mâle quitteroit sa femelle, se jetteroit sur la personne & la dévoreroit, si elle ne pouvoit se sauver par la fuite, ou tuer l'animal.

Quand les ours marins sortent de l'eau, ils secouent tout le corps, se frottent la poitrine & arrangent leurs poils avec leurs pieds de derriere, lesquels sont palmés. Le mâle appuie mollement l'extrémité de ses levres sur celles de sa femelle, comme s'il vouloit la baiser : lorsqu'ils sont couchés à quelque abri au soleil, ils élevent les pieds de derriere en haut, & les remuent sans cesse, comme les chiens remuent la queue. Ils se couchent tantôt sur le dos, tantôt sur le ventre, tantôt tout le corps ployé en cercle. Quelque profond que soit leur sommeil, avec quelque précaution qu'un homme puisse marcher, ils s'en apperçoivent & s'éveillent. Le sentent-ils, l'entendent-ils? C'est ce qu'on n'a pas encore découvert.

On dit que ces animaux nagent avec tant de facilité, qu'ils peuvent faire plus de deux milles d'Allemagne par heure. Quand ils nagent sur le ventre, on ne voit jamais leurs pieds de devant, mais ceux de derriere paroissent souvent hors de l'eau, où ces animaux peuvent demeurer très long-tems, parcequ'ils ont le trou oval ouvert.

Les Kamschadales attaquent & blessent les ours marins avec une espece de javelot troué, dont le fer abandonnant le bois, reste dans le corps de l'animal; & comme il entre de biais, il ne peut en sortir : le fer est arrêté à une corde très forte, dont les Pêcheurs tiennent l'autre extrémité. L'animal blessé fuit avec la vîtesse d'une fleche, entraîne avec lui la barque, jusqu'à ce que fatigué par sa course & épuisé par la perte de son sang, il s'arrête. Dans ce moment les Pêcheurs tirent à eux la corde, percent l'ours de leurs lances; & s'il fait quelques mouvements pour renverser la barque, on lui coupe les pieds de devant avec une hache. Ils s'attachent particuliérement aux femelles qui viennent de mettre bas au printems; & entre les mâles aux plus jeunes. On voit une grande quantité de ces ours marins dans l'Isle de *Béring*. La chair & la graisse des mâles est fort dégoûtante, celle des femelles est délicate.

OURS DE MER. Nom donné à un crustacée, sans piquants, que l'on pêche en Walachie, en Bulgarie & en Servie : c'est le même qu'on appelle, à Naples & à Messine, *messacara*.

OURSIN DE MER, BOUTON ou CHATAIGNE DE MER, ou HÉRISSON DE MER, *Echinus marinus*. Est un genre de coquille multivalve, de forme ronde, ovale, à pans irréguliers, quelquefois platte & toute unie, d'autres fois mamelonnée & élevée. L'oursin est composé d'une quantité prodigieuse de pieces de rapport fragiles, couvertes d'épines fort nombreuses, assez semblables en cela, & pour la forme, aux enveloppes des châtaignes.

Ce poiſſon teſtacée eſt fort connu ſur le bord des mers, & particuliérement ſur les côtes de la Méditerranée : il y en a de noirs, de verds, de rouges, de purpurins ou violets; mais ces couleurs s'alterent après la mort de l'animal : on nomme *échinometres* les plus grands, *briſſi ſpathagi*, ceux qui vivent en haute mer. Leurs piquants ſont plus ou moins gros & plus ou moins longs, les uns ſont obtus, d'autres très pointus; auſſi voit-on des ourſins qui ne ſont revêtus que de petites pointes ſemblables au poil des animaux, tandis que d'autres ont des pointes fort grandes en forme de baguettes. Ces piquants ſont ou ronds, ou triangulaires; en un mot, de différentes configurations, ſelon l'eſpece d'ourſin, mais tous ſont très durs & ſe caſſent net : ils ſervent de pieds à l'animal; car quand il veut aller d'un lieu à un autre, il s'appuie ſur ces pointes, mobiles dans leurs charnieres, & tourne non ſur lui-même, mais horiſontalement : ſon mouvement progreſſif eſt ſi prompt, qu'il eſt ſouvent difficile de l'attraper.

Ce qui ſert de tête aux ourſins eſt placé au centre inférieur, c'eſt la partie concave, qui eſt toujours contre terre; mais la partie par où ils fientent eſt en deſſus, quelquefois auſſi en deſſous près de la bouche même. Cet animal a cinq dents aiguës & viſibles, creuſes en dedans, ſemblables à des oſſelets, qui toutes enſemble ont la figure d'une lanterne, & entre leſquelles eſt un petit morceau de chair qui lui ſert de langue, à laquelle eſt attaché le goſier, enſuite le ventre, diviſé en cinq parties, de ſorte que l'on diroit que l'ourſin a pluſieurs ventres ſéparés les uns des autres & pleins d'excréments; mais ils dépendent d'un ſeul ventricule, & tous ſe terminent à un boyau culier. Ainſi les ourſins n'ont que deux ouvertures proprement dites, dont l'une eſt la bouche & l'autre l'anus.

Les ourſins n'ont point de chair vers le ventre comme au reſte du corps : leurs œufs ſont attachés aux cinq pans ou lobes intérieurs de la coquille en grand nombre : les ourſins ſont tous bons à manger; leur couleur eſt rouge étant cuits : ils ont le goût des écreviſſes, ſur-tout ceux de la Méditerranée.

On a remarqué que ces animaux préſagent la tempête, & qu'ils coulent à fond pendant l'orage, en s'attachant aux plantes du fond de la mer, ou à d'autres corps, avec une ſubſtance aſſez ſemblable aux cornes des limaçons : on a compté plus de douze cents de ces filets, dont l'animal ſe ſert, ſoit pour tâter le terrein, ſoit pour ſe tenir à l'ancre. Dès que l'ourſin eſt à flot, il contracte ces filets entre les baſes ou mamelons de ſes pointes, dont le nombre va quelquefois à deux mille. On apperçoit auſſi l'ourſin, ſur la greve, par un beau tems; & comme il eſt ſouvent couvert de dix à douze pieds d'eau, on ſe ſert pour le prendre d'un long roſeau entr'ouvert dans un des bouts par un petit morceau de bois pour en écarter les parties : on l'enfonce dans l'eau; on le darde ſur l'ourſin, & à la place du morceau de bois, qui ſe dégage aiſément de lui-même, l'ourſin s'y loge; alors on le retire de l'eau : quelquefois, quand le flux & le reflux eſt grand, on le ſuit ſur la greve très avant dans la mer; alors on peut le prendre à la main.

On vend dans les rues de Marſeille les ourſins, comme l'on vend à Paris les huîtres. Pour les ouvrir, on a une main gantée à cauſe des pointes, & des ciſeaux à l'autre; on les cerne tout autour, puis avec de petits morceaux de pain faits en quarrés longs, comme quand l'on veut manger un œuf à la coque, on ratiſſe la ſubſtance interne, rougeâtre, pleine d'œufs, avec ce pain, & on le mange ainſi aſſaiſonné. On en eſt dégoûté dans les premiers jours; car rien ne reſſemble mieux à du pus, que cet amas d'œufs, qui procure ſouvent un petit cours de ventre; mais on s'accoutume bientôt à ce mets. On nomme l'intérieur de l'ourſin, *echinus ovarius*, & l'extérieur *echinus digitatus*.

Les ourſins de la Mer Rouge ſont plus épais que ceux de la Méditerranée; ceux-ci ſont d'un meilleur goût que ceux de l'Océan & de la Manche. On ne peut qu'admirer la ſymétrie des pointes & des mamelons de l'ourſin. M. d'Argenville dit avoir compté, ſur la ſuperficie d'un ourſin de la Mer Rouge, cinq diviſions à deux rangs de mamelons, & de grandes pointes au nombre de ſoixante-dix, ſans compter cinq autres rangs de petites, & toutes les bandes qui ſéparent les rangs des mamelons, leſquelles ſont percées d'une infinité de petits trous par où ſortent ſes cornes ou *tentacula*.

Voici les eſpeces principales des ourſins, & les endroits où on les trouve.

1°. Celui dont la forme eſt ronde, ainſi que ſes petites pointes, (Méditerranée).

2°. Celui qui eſt ovale & à grandes pointes, (Amérique): on l'appelle *chardon*.

3°. Celui dont le dos eſt en cœur, (Méditerranée).

4°. Celui qui eſt étoilé, (Moluques).

5°. Le pas de poulain, (Méditerranée); c'eſt une eſpece de *ſpatagus*.

6°. L'ourſin à groſſes baguettes obtuſes, (Mer Rouge).

7°. L'ourſin violet ſtrié, (Iſle de France); ſes pointes ſont faites en forme de pignon de pommes de pin.

Enfin, il y en a dont les pointes ſont cannelées, & inſérées dans de gros mamelons: d'autres ourſins ſont très applatis. Redi a fait mention d'une eſpece d'ourſin fort remarquable, en ce qu'elle eſt environnée de touffes de crins ou de pinceaux.

Lorſqu'on veut conſerver des ourſins pour les Curieux, il faut, auſſitôt qu'ils ſont ſortis de la mer, les deſſaler dans l'eau douce pendant quelques heures, enſuite les laiſſer ſécher ſans les vuider, afin d'en conſerver les mâchoires.

OURSINS DE MER FOSSILES, *Echinites*. Sont les mêmes coquilles multivalves que les précédentes, devenues foſſiles par la réceſſion des mers qui couvroient autrefois les lieux où l'on en trouve préſentement. Il y a de ces foſſiles qui ſont mutilés ou changés de nature; l'on en trouve qui

sont d'une nature spatheuse, d'autres sont changés en silex, & ont conservé leur forme & leurs caracteres primitifs. On distingue encore sur ces coquilles, les sutures, les petites éminences, les milliers de petits trous, les especes de gravures autour des mamelons, dont il est parlé dans l'article des *oursins vivants*. On peut consulter l'Ouvrage latin sur les oursins de M. Klein, & qui est traduit en françois par M. Desbois, & imprimé *à Paris en 1754, in-8°.*

On peut aussi rapporter aux oursins fossiles, les parties qui en sont séparées, & que l'on trouve également dans la terre, telles que leurs dents, leurs osselets, leurs pointes & leurs mamelons.

Les pierres ou pointes judaïques, sont aussi des dards fossiles d'oursins. *Voyez* PIERRE JUDAÏQUE.

Les pointes d'oursins fossiles & ordinaires, sont des baguettes pierreuses, communément spatheuses, cylindriques, lisses ou striées, & de différentes grandeurs. *Voyez* OURSIN DE MER.

On donne le nom d'*écusson d'oursin pétrifié*, à ces pieces quarrées, ou de figure irréguliere, dont l'assemblage d'un certain nombre compose l'oursin lui-même; on en peut souvent compter jusqu'à six cents. Les écussons orbiculaires, sont les mamelons de l'oursin mammillaire. *Voyez* MAMELONS.

OURSINE. Est le nom que l'on donne à une phalêne (papillon nocturne) qui provient d'une chenille toute velue, laquelle se trouve sur la laitue.

OUTARDE, OTARDE ou BITARDE, *Tarda avis*. L'outarde est un oiseau de la grandeur du coq d'Inde : elle a la tête & le col de couleur cendrée, le ventre est blanc & le dos bigarré par des lignes transversales, rousses & noires; son bec est semblable à celui d'une poule : elle n'a point de doigts de derriere, ce qui est fort notable; car, par cette marque & par sa grandeur, elle est suffisamment distinguée de tous les autres oiseaux de ce genre : elle n'a que trois doigts au pied, dont les ongles sont larges, courts, peu crochus, peu pointus, de figure ovale & convexe, tant en dessus qu'en dessous.

En hiver les outardes sont en grandes bandes, dans les plaines : elles ne se séparent qu'en Avril, qui est la saison de leurs amours. Lorsqu'elles sont à terre, en bande, il y en a toujours quelques-unes un peu éloignées de la troupe, qui font sentinelle, ayant toujours la tête levée pour avertir les autres quand quelqu'un paroît; & comme elles ont beaucoup de peine à s'élever, à cause de leurs aîles courtes, elles s'y prennent de bonne heure; cependant on peut les prendre avec de bons lévriers, qui souvent les attrapent lorsqu'elles sont à peine élevées de terre. On les prend aussi à l'hameçon, en y attachant de la pomme ou de la viande.

Les outardes se nourrissent de grenouilles, de souris, de mulots, de petits oiseaux, & de différents insectes : elles sont carnassieres; pendant l'hiver

l'hiver elles mangent des feuilles de navets, de choux, & des graines. On a ſouvent trouvé, dans leurs eſtomacs, de petits cailloux qu'elles avalent, comme l'autruche, pour faciliter le broiement des grains qu'elles mangent.

Ces oiſeaux s'accouplent pendant l'été : ils ſe battent à toute outrance, & on trouve de tems-en-tems de ces victimes de l'amour ſur le champ de bataille. Le mâle fait la roue avec ſa queue, comme le coq d'Inde, dans le tems de ſes amours. Ils font leurs nids dans les terres en friche, & ſe contentent le plus ſouvent de creuſer la terre pour y poſer deux œufs, qui ſont blancs, avec quelques taches rouſſes au gros bout; du reſte, ils ſont auſſi blancs que des œufs de cygne.

La ponte ſe fait ſur la fin de Mars ou de Juin. La couvaiſon eſt d'à-peu-près cinq ſemaines, comme celle des dindes. Les petits courent, comme les poulets, auſſi-tôt qu'ils ſont éclos. Le cri des outardes eſt à-peu-près ſemblable à celui du corbeau. La chair de cet oiſeau a le goût de celle du dindon.

On voit beaucoup d'outardes aux environs de Châlons en Champagne: il y en a auſſi en Poitou. On trouve quelquefois de ces oiſeaux engourdis au milieu des neiges, & on les prend aiſément.

La vraie outarde eſt fort rare dans bien des pays. La graiſſe de cet oiſeau eſt anodine & réſolutive. Les Sauvages ſe font des robes des plumes d'outardes : on trouve la deſcription anatomique de l'outarde, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences.*

Belon dit que l'outarde ne differe de la canne-pétiere, que par la grandeur. Willughby regarde auſſi la canne-pétiere comme une eſpece de petite outarde : elle en a toutes les manieres de faire. Quand elle ſe met en colere, elle enfle la peau qui lui pend tant ſoit peu au deſſous du bec : on aſſure que quand la femelle ſoupçonne qu'on veut lui dérober ſes œufs, elle les tranſporte ſous ſes aîles dans un autre endroit. Son col eſt fort allongé : le mâle, dans le tems de l'amour, fait auſſi la roue avec ſa queue.

OUTIN. *Voyez* HAUTIN.

OUTREMER EN PIERRE. *Voyez* LAPIS LAZULI.

OXICEDRE ou PETIT CEDRE. *Voyez* au mot CEDRE.

OXIPETRE. Eſt tantôt une terre farineuſe, & tantôt une pierre cryſtalline, blanche, jaunâtre, d'un goût aigrelet, laquelle ſe trouve dans le territoire de Rome : on s'en ſert dans le pays en boiſſon, pour modérer la chaleur de la fievre. Les oxipetres que nous avons reçues de cette Contrée, étoient alumineuſes & vitrioliques. *Voyez* ALUN & VITRIOL.

OYE ou OIE, *Anſer* Eſt un oiſeau très vorace, aquatique, palmipede, & dont on diſtingue beaucoup d'eſpeces. Nous donnerons ici l'Hiſtoire de l'*oye domeſtique*, & nous ne rapporterons que les ſingularités des autres eſpeces qui ſont ſauvages.

1°. L'OYE DOMESTIQUE OU PRIVÉE, *Anſer vulgaris.* C'eſt un oiſeau de

basse-cour, connu de tout le monde; il est plus petit que le cygne, mais plus grand que le canard : il pese jusqu'à dix livres étant engraissé : sa longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui des pieds, est de trois pieds; l'envergure a plus de quatre pieds & demi : le bec est long de deux pouces & demi; la queue longue de six pouces & demi, & composée de dix-huit grandes plumes; les aîles ont chacune vingt-sept grandes plumes. L'oye a le col plus court que le cygne, & plus long que le canard : la couleur de son plumage varie comme dans tous les autres oiseaux domestiques; tantôt elle est brune & bigarrée; tantôt elle est cendrée ou blanche, mêlée de brun. Le mâle est ordinairement blanc. Le bec & les pieds sont jaunes dans les jeunes oyes, qu'on nomme *oysons* ou *oyons;* & ceux des vieilles sont rouges. On nomme le mâle *oyard* ou *jars*.

Quand l'oye se met en colere, elle siffle comme le serpent : elle vit fort long-tems. Willughby cite une oye qui avoit quatre-vingts ans, & qu'on fut obligé de tuer, à cause de sa méchanceté & des mauvais traitements qu'elle faisoit aux oysons.

L'oye est un oiseau amphibie, qui vit, comme le canard, sur la terre & dans l'eau. L'on en voit le long de la Loire, s'assembler en certains tems de l'année, & faire leur passage en d'autres pays, d'où elles reviennent ensuite chacune dans leurs maisons. Cet oiseau se nourrit principalement d'herbes & de grains : il est pesant, s'exerce peu à voler, & marche lentement : cependant on mene quelquefois une troupe d'oyes à plus de quinze lieues, comme l'on conduit des dindons. Belon dit que l'oye privée tire son origine de l'oye sauvage, & qu'il y en a une espece grande, de belle couleur, & féconde; & l'autre, qui tire sur l'oye sauvage, est plus petite & de moindre revenu. Les bons Economes, qui savent tirer avantage des oyes, préferent celles qui sont blanches & de grande race, à celles dont le plumage change de couleur. Mais quoique ces oiseaux s'élevent par-tout, l'on n'en peut tirer bon parti, que quand l'on est proche d'une riviere, d'un ruisseau ou d'un étang, ou d'un très grand vivier toujours plein d'eau, pour les faire barboter. Deux mâles suffisent pour six ou sept femelles : celles-ci font jusqu'à trois pontes par an, & dix à douze œufs à chaque ponte. Jean Liébault nous apprend, dans sa Maison Rustique, que si l'on ne retire pas les œufs des oyes, à mesure qu'elles pondent, elles les couvent dès que leur ponte est achevée; mais que quand on les leur ôte, elles ne cessent point de pondre, quelquefois jusqu'à deux cents œufs, & même jusqu'à en périr. Leur ponte commence en Mars & finit en Juin : elles couvent trente jours. Dans le Hainault, l'Artois, & dans quelques autres Provinces de France, on en tire un grand profit; aussi y voit-on, après la moisson, de nombreux troupeaux d'oyes pâturer dans les champs avec les dindons : en automne on les engraisse dans l'espace de quinze jours ou trois semaines, en leur crevant les yeux : on en fait, vers la S. Martin, un débit considérable. Autrefois l'on en débitoit à Paris, dans la seule *rue des*

Oyes, d'où l'on a fait, par corruption, la *rue aux Ours* : les Rotiſſeurs qui les vendoient, ſe nommoient *Oyers*.

C'eſt à tort qu'on a taxé l'oye d'être ſtupide : elle eſt vigilante ; ſon ſommeil eſt léger : elle ſe réveille au moindre bruit ; elle eſt même auſſi propre que quelques chiens, à garder la nuit une maiſon de campagne ; car dès qu'elle entend quelque choſe, elle ne ceſſe de jetter des cris. On en cite un exemple fameux dans l'Hiſtoire Romaine, où elle étoit au rang des oiſeaux ſacrés, pour avoir averti les Romains de l'approche des Gaulois, près de s'emparer du Capitole. Il eſt certain, dit Lémery, que cet oiſeau eſt diſciplinable ; j'en en vu un, dit-il, tourner une roue de cheminée, pour faire rôtir de la viande.

Perſonne n'ignore combien cet oiſeau entre dans nos uſages domeſtiques : ſes petites plumes ſervent à faire des lits, des couſſins & des oreillers, qui nous facilitent un ſommeil agréable ; & les grandes plumes de ſes aîles, nous fourniſſent des plumes à écrire, dont l'uſage eſt connu de tout le monde. On plume les oyes deux fois l'année, au printems & en automne. Il ne paroît pas que les Anciens euſſent coutume de ſe coucher ſur plume d'oye : Belon dit qu'ils ne connoiſſoient pas même les lits de plumes, puiſqu'ils ne ſont pas encore aujourd'hui en uſage chez les Orientaux ; leurs lits ſont composés de bourre de chameau, de laine, de coton, & de ſommités de roſeaux.

La fiente de l'oye gâte les prés & brûle l'herbe ; ces oiſeaux ſont capables de faire beaucoup de dégâts dans les jardins & dans les bleds, ſi l'on n'y prend garde : la juſquiame, la ciguë, & l'amande amere, ſont des poiſons pour ces animaux : il y a peu de volaille plus ſujette à produire des monſtres que l'oye. Les Payſans connoiſſent, par la groſſeur & par la figure des œufs, ceux qui doivent en faire naître ; & ils les rejettent, comme peu propres à être couvés, ou plutôt comme ne devant pas produire des êtres d'une longue & bonne durée.

La chair de l'oye eſt un aſſez bon manger, mais elle eſt peu ſalutaire, étant groſſiere & difficile à digérer : il faut être robuſte, faire de l'exercice, pour qu'elle nourriſſe bien & qu'elle produiſe un aliment ſolide & durable, ceux qui ſont ſédentaires, & particuliérement les gens de cabinet, doivent s'en abſtenir. On choiſit cet oiſeau d'un âge moyen, car étant trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe & moins ſaine ; quand au contraire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſeche, dure & indigeſte. On mange l'oye rôtie ou en ragoût : l'on fait en quelques pays des pâtés de cuiſſes d'oyes qui ſont fort eſtimés ; ailleurs on les marine. Les œufs de cet oiſeau ſe mangent chez le petit peuple, mais ils ne ſont pas à beaucoup près ſi agréables que ceux de poule. Le ſang de l'oye eſt alexipharmaque : ſa graiſſe eſt émolliente, réſolutive, nervale & laxative ; elle empêche les grains de la petite vérole de creuſer profondément : cette ſubſtance, ainſi que le foie du même oiſeau, paſſoit chez les Romains pour quelque choſe d'exquis. Sa fiente eſt hyſtérique, diurétique & fébrifuge : on prétend que la premiere peau des

pieds de l'oye eſt propre pour arrêter toutes ſortes de flux, &c.

2°. L'Oye sauvage, *anſer ſylveſtris.* Cet oiſeau fréquente les terres labourées où il pâture : il eſt plus petit que l'oye domeſtique, s'apprivoiſe difficilement : il arrive chez nous en hiver après les *gruës :* voyez ce mot. Il vole par bandes le jour & la nuit avec beaucoup d'ordre, en forme de triangle ſans baſe, comme font les gruës & les canards ſauvages : leur cri eſt perçant & ſe fait entendre de fort loin ; auſſi a-t-on remarqué que dans l'oye ſauvage, la trachée artere eſt réfléchie, comme dans la gruë, en façon de trompe. Son envergure eſt très étendue, ſon col eſt fort long : ſon bec, ſes jambes & ſes pattes ſont d'un jaune ſafrané : ſa mâchoire ſupérieure eſt toute garnie de pluſieurs rangs de petites dents, & celle de deſſous d'un ſeul rang de chaque côté : la langue en a auſſi un de chaque côté ſur la membrane extérieure ; quelquefois le palais eſt auſſi

Cette oye ſe plaît dans les grandes plaines remplies de blé verd qui lui
denté.
ſert de pâture. Il fait ſes petits dans les Iſles & dans les lieux maritimes où il y a des marécages. Sa chair eſt infiniment plus légere, plus ſavoureuſe & plus délicate que celle de l'oye domeſtique.

On voit aux environs de Ferrare en Italie & dans la Flandre, quelques oyes ſauvages qui varient par le plumage.

3°. L'Oye de mer, *merganſer.* Cet oiſeau qui eſt le grand plongeon de pluſieurs Naturaliſtes, a une envergure moins conſidérable que les autres oyes en proportion de ſa taille. Il a le corps long, le dos large & plat ; ſon plumage ſupérieur eſt d'un cendré brunâtre, l'inférieur eſt de couleur iſabelle, les grandes aîles ont des pointes blanches ; le bec eſt plus long que le doigt index, d'une couleur brune-jaunâtre ; la mâchoire ſupérieure eſt crochue par le bout ; toutes deux ſont armées de dents, & reſſemblent à une ſcie de chaque côté : les jambes & les pattes ſont rouges.

4°. L'Oye Nonnette ou Cravant, *anas muſcaris.* Cet oiſeau n'eſt pas fort commun parmi nous : on le nomme ainſi, de ſa contenance commune avec celle de l'oye, & parceque ſon plumage reſſemble à l'habillement d'une Religieuſe vêtue de blanc & de noir. Il n'eſt pas ſi grand que l'oye vulgaire ; mais il eſt plus grand que le canard. Sa queue eſt courte & noire : il eſt haut monté ſur jambes ; ſes pieds ſont plats, larges & fort noirs, de même que ſes jambes, ſon bec & ſes yeux ; ſon bec eſt court, mais large & comme denté. Belon dit que l'oye nonnette a la fineſſe du renard, pour faire échapper ſes petits quand quelqu'un veut s'en ſaiſir. Elle fait ſemblant de vouloir ſe laiſſer prendre, & leur donne le tems de s'échapper. Quelquefois elle fait comme ſi elle avoit les aîles & les cuiſſes caſſées ; & quand elle voit ſes petits hors de danger, elle s'envole & s'échappe à ſon tour des mains des Chaſſeurs. Elle prend les mouches qui volent ſur l'eau.

5°. L'Oye de Soland ou d'Ecosse, *anſer Baſſanus.* Elle a la peau, ſur les côtés de la tête, au-delà des yeux, dégarnie de plumes : elle n'a point

de narines ; mais il y a une rigole à leur place qui s'étend des deux côtés tout le long du bec : les bords des deux mâchoires sont toujours gluants ; les quatre doigts sont liés ensemble par la membrane qui va jusqu'à la naissance des ongles ; ses pattes sont noires. Cette espece d'oye ne multiplie que dans l'Isle de Bass en Ecosse, où il en vient annuellement un nombre prodigieux ; chaque femelle ne pond qu'un œuf. Elle fait son nid dans les rochers élevés de l'Isle située dans la mer d'Ecosse : elle aime ses petits si tendrement, que lorsque les enfants du pays vont pour les dénicher, ils s'exposent à perdre la vie. Comme on tire rarement sur ces oiseaux, & que personne ne les effraie, ils nourrissent, avec confiance, leurs petits tout près des habitations. Leur nourriture est de poisson. Les Ecossois disent que la chair de cette oye est exquise : ils se servent de sa graisse pour la composition de quelques remedes. Le Seigneur de l'Isle en tire annuellement de grands revenus, car on les vend cher : elles ne viennent que dans le printems, & s'en vont dans l'automne. Ces oiseaux sont fort industrieux & adroits pour attrapper les poissons ; moyennant quoi, les Insulaires sont fournis, pendant tout l'été, de poisson frais.

6°. L'Oye de Moscovie est plus grande que les oyes ordinaires ; sa mâchoire supérieure est chargée d'une bosse large & ronde ; & le dessous du bec a une grande bourse. Le bec, les jambes & les pieds sont d'une belle couleur d'orange ; le plumage est d'une couleur sombre.

Les Naturalistes font mention de plusieurs autres sortes d'oyes : il y a celle de Brenta, celle de Canada, celle d'Espagne qui est très grande, & qui semble être une espece de cygne abâtardie par l'accouplement du cygne & de l'oye ; sa chair est excellente. L'oye de marais est la même que l'oye sauvage ; l'oye d'Islande est le canard de montagne de Spitzberg. M. Anderson dit que les oyes d'Islande sont connues sous le nom de *margées* ; & qu'elles y viennent en si grande quantité, que leurs troupes sont par milliers. Ces oiseaux sont, dit-il, si fatigués en arrivant, vraisemblablement par la grande route qu'ils viennent de faire en traversant la mer, qu'on en peut tuer des milliers à coups de bâton. L'oye de Magellan est, selon Ray, le penguin des Anglois. *Voyez* Penguin.

Au Cap de Bonne-Espérance, on trouve trois sortes d'oyes ; savoir, l'*oye sauvage*, celle de *montagne*, & l'*oye aquatique* : elles different beaucoup, soit pour la couleur, soit pour la grosseur ; celle de montagne est plus grosse que nos oyes d'Europe. Ses plumes sont d'un beau verd éclatant. On donne à ces oyes sauvages le nom de *Jabotieres*, à cause de la grosseur extrême du jabot qu'elles ont. On dit que les soldats & le commun du peuple en font des poches pour mettre du tabac, qui peuvent en contenir environ deux livres. Ces oyes ne seroient-elles pas des especes de *pélicans ?* Voyez ce mot.

Les *oyes sauvages* de la Gambra ont des éperons aussi longs que ceux de nos coqs ; celles du Sénégal ont les aîles armées d'une substance dure, épineuse & pointue : les lacs de la Chine sont aussi remplis d'oyes.

Enfin, les marques caractéristiques de ces oiseaux, sont d'être grands de corps, d'avoir le col long, les aîles amples, ainsi que la queue qui est ronde; un anneau blanc proche du croupion; le dos élevé & rond, & non aussi plat que dans le genre des canards; le bec épais à la base, pointu vers le bout, & plus crochu que celui des canards.

OZEILLE : *voyez* Oseille.



PAC

PAC est le nom que les Persans donnent à une espece d'*aigle de mer*, nommée en Afrique *Maroly*.

PACA. Petit quadrupede semblable à un pourceau de deux mois. Il y en a une grande quantité dans l'Amérique Méridionale, & il ne se trouve point dans notre continent. Quelques-uns sont d'un blanc de neige; leur chair est entrelardée & tendre, ainsi que leur peau, mais difficile à cuire: elle a le goût de celle du lievre: c'est un mets exquis pour les habitants du pays. Les blancs se trouvent rarement ailleurs qu'aux rivages de la riviere de Saint François. Le paca a, depuis le bout du museau jusqu'à la queue, environ un pied de long; sa tête est grosse, sa mâchoire inférieure courte: cet animal a une grande barbe de lievre, des oreilles pointues & très courtes, ainsi que la queue; les jambes de devant plus courtes que celles de derriere: il a cinq doigts à chaque pied; le corps couverts de poils courts, rudes au toucher: il est tacheté régulierement de blanc, gris & noir; aussi sa peau donne-t-elle une assez belle fourrure. Les Guianois l'appellent *ourena* & *pack*. Ces petits animaux ont le grognement & l'allure du cochon: ils fouillent la terre, ainsi que lui, avec leur museau pour chercher leur nourriture. Ils plongent & restent dans l'eau plusieurs heures. Ils sont difficiles à chasser pendant l'hiver. Les grandes eaux leur sont favorables. Ils portent au commencement des pluies ou de l'hiver. Il faut des chiens dressés pour les prendre. Ils se creusent des terriers comme les lapins, mais peu profondement, de sorte que souvent les Chasseurs en marchant enfoncent dans l'endroit où ils sont cachés, & les font partir. Il y a trois issues en triangle dans la retraite qu'ils se font. Ils la recouvrent de feuilles séches, qui font croire au Chasseur que c'est un ancien trou abandonné. Quand on veut les prendre en vie, on bouche deux issues & on fouille la troisieme; mais il faut être sur ses gardes, car ils se défendent vigoureusement & se vengent en mordant avec autant d'acharnement que de vivacité. M. Brisson place le *paca* dans le genre du lapin; mais M. Klein le range parmi les cavia, petits animaux, dit-il, que les Portugais nomment *ratos do matto*, qui habitent les bois, qui ont le poil & le cri du cochon, & qui se retirent dans des trous ou dans des creux d'arbres.

PACAL. Petit arbre de l'Amérique méridionale, qui croît aux bords d'une riviere distante de vingt-cinq lieues de Lima: les Indiens en retirent par l'ustion une cendre qu'ils mêlent avec du savon, pour guérir toutes sortes de vieilles cicatrices, de dartres & de feux volages.

PACANE ou PACANIER. Espece de noyer de la Louisiane: *voyez au mot* NOYER.

PACHÉE: *voyez au mot* EMERAUDE.

PACOCEROCA. Plante de la Martinique & du Bresil, qui a le port

& le feuillage de la canne d'Inde. Sa tige principale eſt haute de ſix à ſept pieds, droite, ſpongieuſe, verte, & ne donne point de fleurs; mais de ſa racine, & même à côté d'elle, s'élevent deux ou trois autres tiges moins hautes, d'environ un pied & demi, groſſes comme le petit doigt, & chargées de fleurs rouges, auxquelles ſuccedent des fruits gros comme une prune, oblongs, triangulaires, remplis d'une pulpe filamenteuſe, ſucculente, d'un jaune ſafrané, d'une odeur vineuſe & agréable au goût, renfermant beaucoup de ſemences triangulaires, jaunâtres & ramaſſées en un petit peloton, contenant chacune une petite amande blanche: le ſuc du fruit donne une teinture d'un très beau rouge, ineffaçable à la leſſive. Si l'on y mêle un peu de ſuc de citron, le mélange teindra alors en un beau violet. La racine de cette même plante eſt noueuſe, & rend une belle couleur jaune étant bouillie dans de l'eau: Lémery dit que toute la plante étant écraſée avant que ſon fruit ſoit mûr, rend une odeur de gingembre, & que les Indiens l'emploient dans leurs bains.

PACOS ou PACO: *voyez* ALPAGNE.

PACQUIRES. Eſpeces d'animaux ſemblables aux porcs, leſquels ſe trouvent dans l'Iſle de Tabago: ils ont le lard ferme, peu de poil, & le nombril ſur le dos; les Sauvages en mangent beaucoup.

PADUS ou BOIS DE SAINTE-LUCIE: *voyez à l'article* CERISIER.

PAGALOS. Oiſeau étranger aſſez ſemblable à une poule pour le port & la hauteur. Son plumage eſt de différentes couleurs fort vives; ſa queue a environ deux pieds de longueur: on en a vu dans la Ménagerie de Chantilli.

PAGANELLO. A Veniſe on donne ce nom à une eſpece de goujon de mer, qui eſt mis dans le rang des poiſſons à nageoires épineuſes: *voyez* BOUILLEROT *au mot* GOUJON.

PAGAYE. Arbre de Cayenne, mal bâti, creux, mais fort droit. Il y eſt fort commun; il dure long-tems: il eſt bon à faire des fourches: on en fait principalement des canots, qu'on appelle de ſon nom. *Maiſon Ruſt. de Cayenne.*

PAGE DE LA REINE. En Hollande, on donne ce nom à un beau papillon de Surinam, qui provient d'une chenille toute couverte de pointes, au bout deſquelles pend une toile noire. (Voyez *l'Hiſtoire des Inſectes de Surinam, pl. 48.*)

PAGEL. Poiſſon de mer à nageoires épineuſes, mis par Artedi dans le rang des *Spares*. En hiver, ce poiſſon ne quitte point la haute mer; mais en été, il vient proche des rivages, où on le pêche: la couleur de ſon dos eſt rouſſe en hiver, bleuâtre en été; celle de ſon ventre eſt blanche: il a beaucoup de reſſemblance extérieure avec le pagre; cependant il en differe par ſon muſeau plus pointu, plus étroit; il a le corps moins large, les yeux grands, la bouche petite, ainſi que les dents qui ſont rondes & pointues: ſa chair eſt blanche, nourriſſante, laxative & de bonne digeſtion. Il a des pierres dans la tête; on pêche plus de femelles que de mâles.

PAGGERE. Les Portugais appellent ainſi un animal teſtacée du Cap de Bonne-Eſpérance. Kolbe dit qu'il a une eſpece de corne ou piquant ſi venimeux, que ſi la main en eſt bleſſée, on y ſent auſſi-tôt des douleurs cruelles; l'inflammation s'y joint, & même on perd la main, ſi l'on n'eſt ſecouru promptement.

PAGRE. Poiſſon de mer à nageoires épineuſes, qu'Artedi met, ainſi que le pagel, au rang des *Spares*. Voyez ce mot. Ce poiſſon ſe trouve ſouvent dans le Nil: Rondelet dit qu'il reſſemble, par les nageoires, à la petite dorade; mais il en differe par les aiguillons, par la queue & par la couleur qui eſt rouſſe en tout tems; il a le muſeau épais, & figuré en nez aquilin. Ce poiſſon a une grande veſſie pleine d'air: on lui trouve des pierres dans la tête: il vit de bourbe, d'algue, de ſeches, & de petits poiſſons.

PAGUL ou PAGURUS. C'eſt une des eſpeces de cancres de la Méditerranée: il y en a qui peſent juſqu'à dix livres. *Voyez* CANCRE.

PAILLE, ſe dit du tuyau, ou de la tige du blé, de l'avoine, &c. lorſque le grain en eſt dehors. *Voyez à la ſuite du mot* FOURAGE. Les pailles d'un diamant ſont autant de défauts: *voyez* DIAMANT.

PAILLE DE LA MECQUE: *voyez* SCHENANTE.

PAILLE-EN-CUL ou FÉTU-EN-CUL ou OISEAU DU TROPIQUE. On a donné ce nom à un oiſeau qui habite la Zône Torride, c'eſt-à-dire, l'eſpace qui eſt entre les deux Tropiques. Le Pere Labat, dans ſes *Voyages aux Iſles de l'Amérique*, *Tome VIII*, *pag.* 305, dit que ces oiſeaux ſont à-peu-près de la groſſeur d'un pigeon: ils ont la tête petite & bien faite; le bec d'environ trois pouces de longueur, aſſez gros, fort, pointu & tout rouge, ainſi que les pieds qui ſont palmés: leurs aîles ſont très grandes, à proportion de la grandeur du corps; le plumage eſt aſſez blanc; la queue eſt compoſée de douze à quinze plumes de cinq ou ſix pouces de longueur, du milieu deſquelles ſortent deux plumes longues d'environ quinze à ſeize pouces, leſquelles ſemblent accollées, & n'en faire qu'une: c'eſt ce qui a donné occaſion aux Matelots d'appeller cet oiſeau, *paille-en-cul*. Il a un cri perçant; il vole très bien, & fort haut: il s'éloigne de terre, autant que l'oiſeau nommé *frégate*; mais il ſe repoſe ſur l'eau, comme les canards. Il vit de poiſſons; il pond, couve & éleve ſes petits dans les Iſles déſertes. Le Pere du Tertre, *Hiſt. Nat. des Antilles*, *T. II*, *p.* 276, croit que c'eſt un oiſeau de paradis: cependant il ne lui reſſemble guères: cet Auteur ajoute, qu'on ne le voit preſque jamais à terre pour couver & nourrir ſes petits. Les Sauvages font grand cas des deux longues plumes de la queue: ils les mettent dans leurs cheveux, & les paſſent dans l'entre-deux des narines en guiſe de mouſtaches.

PAIN, *panis*. Nom donné à une pâte cuite qui ſe fait avec la farine de blé & de pluſieurs autres grains, ou fruits & racine, tels que de *ſeigle*, d'*orge*, de *millet*, de *ris*, d'*épeautre*, d'*avoine*, de *ſarraſin*, de *manihot*, de *gland*, de *maron*, d'*arum*, d'*aſphodele*, &c.

La maniere de bien faire le pain consiste, 1°. en la quantité & qualité de levain que l'on met dans la farine; 2°. dans le degré de chaleur de l'eau que l'on verse sur la farine & le levain; 3°. dans l'exactitude du pêtrissage; 4°. dans le degré de fermentation & de gonflement qu'on doit donner à propos à la pâte; 5°. enfin, au degré de chaleur qu'on emploie pour faire cuire le pain dans le four.

M. Bartholin, Médecin Danois, dit qu'en certains pays de la Norwege, on fait une sorte de pain qui se garde jusqu'à quarante ans; & c'est, dit-il, une commodité, car quand un homme de ce pays-là a une fois gagné de quoi faire du pain, il en cuit pour toute sa vie, sans craindre la famine. Ce pain, de si longue durée, est une sorte de *biscuit* fait de farine d'orge & d'avoine pêtries ensemble, & que l'on fait cuire entre deux cailloux creux : ce pain est presque insipide au goût : plus il est vieux, & plus il est savoureux; de sorte qu'en ce pays-là l'on est aussi friand de pain dur, qu'ailleurs on l'est de pain tendre : aussi a-t-on soin d'en garder très long-tems pour les festins, & il n'est pas rare qu'au repas qui se fait à la naissance d'un enfant, on mange du pain qui a été cuit à la naissance du grand-pere.

PAIN BLANC : *voyez* Obier.

PAIN DE CASSAVE ou DE MADAGASCAR : *voyez* Manihot.

PAIN A COUCOU. C'est la plante appellée *alleluia :* voyez ce mot.

PAIN D'OISEAU ou VERMICULAIRE BRULANTE : *voyez à l'article* Joubarbe.

PAIN DE POURCEAU, *cyclamen.* C'est une plante qui croît dans les bois parmi les buissons, & sous les arbres; on la cultive aussi dans nos jardins : sa racine est orbiculaire, grosse, large, charnue, fibreuse, noirâtre en dehors, & blanchâtre en dedans; d'une saveur âcre, piquante, désagréable & sans odeur : elle pousse de larges feuilles arrondies, d'un verd-brunâtre, piquetées de blanc en dessus, & de pourpre en dessous; il s'éleve d'entr'elles des pédicules longs qui soutiennent de petites fleurs en rosette, purpurines, penchées vers la terre, & d'une odeur agréable : elles sont succédées par des fruits sphériques & membraneux, renfermant des semences anguleuses & brunâtres.

Cette graine, semée dans la terre, ne germe pas; mais, contre l'ordinaire de toutes les graines, elle se change en un tubercule ou en une racine qui pousse des feuilles dans la suite : ses fleurs paroissent au commencement de l'automne : ses feuilles durent tout l'hiver; mais elles périssent vers le mois de Mai : sa racine étant séchée, n'est plus âcre; c'est cependant un violent purgatif : souvent elle excite des inflammations à la gorge, à l'estomac, aux intestins : on s'en sert extérieurement pour résoudre les tumeurs dures & squirrheuses; appliquée en cataplasme sur l'estomac, elle produit des nausées & le vomissement.

PAIN-DE-SINGE. Les François donnent ce nom au fruit d'un arbre monstrueux, qu'ils nomment *calebassier*, & qui croît au Sénégal, où cet

arbre eſt appellé par les gens du pays, *goui*; & ſon fruit, *boui*. Le véritable nom de cet arbre eſt *baobab*. M. Adanſon a donné, dans les Mémoires de l'Académie, une exacte deſcription de cet arbre, dont nous allons tracer l'idée d'après l'Extrait de l'Hiſtoire de l'Académie.

On dit communément, obſerve l'Hiſtorien de l'Académie, que la Nature a des bornes & des limites, dont elle ne s'écarte pas dans ſes productions : mais ne ſe preſſe-t-on pas trop quelquefois de poſer ces bornes & d'aſſigner ces limites? On regarderoit comme une choſe dénuée de vraiſemblance la deſcription d'un arbre qui forme ſeul un bois conſidérable, dont le tronc a communément deux fois autant de diametre qu'il a de hauteur, & qui met peut-être un grand nombre de ſiecles à parvenir à cette énorme groſſeur; c'eſt cependant la peinture fidele de l'arbre dont nous parlons.

Le baobab ne peut croître que dans les pays très chauds : il ſe plaît dans un terrein ſabloneux & humide, ſur-tout ſi ce terrein eſt exempt de pierres qui puiſſent bleſſer ſes racines; car la moindre écorchure qu'elles reçoivent eſt bientôt ſuivie d'un carie, qui ſe communique au tronc de l'arbre, & le fait infailliblement périr.

Le tronc de ce ſingulier arbre n'eſt pas fort haut; M. Adanſon n'en a guères vu qui excédaſſent ſoixante à ſoixante & dix pieds de hauteur; mais il en a vu pluſieurs qui avoient ſoixante & quinze, ou ſoixante & dix-huit pieds de tour, c'eſt-à-dire, vingt-cinq à vingt-ſept pieds de diametre. Les premieres branches s'étendent preſque horizontalement; & comme elles ſont groſſes, & qu'elles ont environ ſoixante pieds de longueur, leur propre poids en fait plier l'extrêmité juſqu'à terre; en ſorte que la tête de l'arbre, d'ailleurs aſſez régulierement arrondie, cache abſolument ſon tronc, & paroît une maſſe hémiſphérique de verdure, d'environ cent vingt ou cent trente, & même cent ſoixante pieds de diametre. Mais d'autres Voyageurs en ont vu de plus gros dans le même pays du Sénégal; Rai dit qu'entre le Niger & la Gambie on en a meſuré de ſi monſtrueux, que dix-ſept hommes avoient bien de la peine à les embraſſer, en joignant les uns aux autres leurs bras étendus, ce qui donneroit à ces arbres environ quatre-vingt-cinq pieds de circonférence, ou environ vingt-neuf pieds de diametre. Jules Scaliger dit qu'on en a vu qui avoient juſqu'à trente-ſept pieds.

L'écorce de cet arbre eſt griſâtre, épaiſſe, fort ſouple & très liante : celle des jeunes branches eſt parſemée de poils fort rares. Le bois de l'arbre eſt tendre, léger & aſſez blanc. Les feuilles ſont longues d'environ cinq pouces, ſur deux pouces de large, attachées, trois, cinq ou ſept, ſur un pedicule commun, à-peu-près comme celles du maronnier, auxquelles elles reſſemblent beaucoup : elles ne naiſſent que ſur les jeunes branches.

M. Adanſon a vu de ces arbres, quoique de médiocre groſſeur, dont il eſtimoit que la racine, qui s'étend pour l'ordinaire horizontalement, pouvoit avoir cent cinquante ou cent ſoixante pieds de longueur. Les fleurs

ſont proportionnées à la groſſeur de l'arbre : elles ont, lorſqu'elles ſont épanouies, quatre pouces de longueur ſur ſix de diametre. Ces fleurs ſont du genre des malvacées : on pourroit les appeller des *belles de jour*, parcequ'elles ne s'ouvrent que le matin, & ſe ferment à l'approche de la nuit : elles ſont compoſées de cinq pétales, égaux entr'eux, courbés en dehors en demi-cercle, blancs, épais, parſemés de quelques poils. Cette fleur eſt garnie de ſept cents étamines, qui ſe rabattent ſur le piſtil comme une houppe ; & chacun de ces filets porte, à ſon extrêmité, un ſommet en forme de rein : en s'ouvrant, il laiſſe échapper la pouſſiere fécondante, qui eſt reçue par les ſtigmates du piſtil. Aux fleurs ſuccedent des fruits oblongs, pointus à leurs deux extrémités, ayant quinze à dix-huit pouces de long, ſur cinq à ſix de large, recouverts d'une eſpece de duvet verdâtre, ſous lequel on trouve une écorce ligneuſe, dure, preſque noire, marquée de douze ou quatorze ſillons qui la partagent comme en côte, ſuivant ſa longueur ; ce fruit tient à l'arbre par un pédicule d'environ deux pieds de long.

Ce fruit renferme une eſpece de pulpe ou ſubſtance blanchâtre, ſpongieuſe, remplie d'une eau aigrelette & ſucrée. Cette pulpe ne paroît faire qu'une ſeule maſſe, quand le fruit eſt frais ; mais en ſe deſſéchant, il ſe retire & ſe ſépare en un nombre de corps à pluſieurs facettes, qui renferment chacun une ſemence luiſante, de la figure à-peu-près de la feve de haricot, de cinq lignes de largeur. Proſper Alpin dit que la pulpe qui les enveloppe, ſe réduit aiſément en une poudre fine qu'on apporte ici du Levant, & que l'on connoît, depuis long-tems, ſous le nom très impropre de *terre ſigillée de Lemnos ;* parceque effectivement les Mandingues la portent aux Arabes, qui la diſtribuent enſuite en Egypte, & dans toute la partie Orientale de la Méditerranée, où elle eſt d'un uſage familier, priſe à la doſe d'un gros, ſoit en ſubſtance, ſoit en diſſolution dans une liqueur appropriée, pour les crachements de ſang, le flux de ſang hépatique, les fievres peſtilentielles & putrides, où l'*alcali* domine, dans la lienterie, la dyſſenterie, & pour procurer les regles : elle a les mêmes uſages au Sénégal. Cet Auteur prétend qu'il ſavoit que cette poudre étoit végétale ; mais on ne ſe ſeroit certainement pas aviſé de chercher au Sénégal l'origine d'une drogue que l'on tiroit de l'Archipel. Nous ajouterons cependant, quoi qu'en diſe Proſper Alpin, que la terre ſigillée de Lemnos eſt une véritable terre argilleuſe bolaire, & non une ſubſtance immédiatement végétale. Il peut bien exiſter des paſtilles de pulpe de baobab ; mais tous les Naturaliſtes qui ont voyagé, & les Négocians inſtruits, ſavent très bien quelle eſt la nature de la terre de Lemnos, & d'où elle vient. *Voyez l'article* Bols.

Outre la carie qui attaque, comme nous l'avons dit, le tronc de cet arbre lorſque ſes racines ſont entamées, il eſt encore ſujet à une autre maladie, plus rare à la vérité, mais qui ne lui eſt pas moins mortelle ; c'eſt une eſpece de moiſiſſure qui ſe répand dans tout le corps ligneux, & qui,

ſans changer la texture de ſes fibres, l'amollit au point de n'avoir pas plus de conſiſtance que la moëlle ordinaire des arbres; alors il devient incapable de réſiſter aux coups de vent, & ce tronc monſtrueux eſt caſſé par le moindre orage.

La véritable patrie du baobab eſt l'Afrique; ſi l'on en voit actuellement en Aſie ou en Amérique, ils doivent probablement leur origine à des graines tranſportées; car les Negres eſclaves, qu'on fait paſſer tous les ans d'Afrique dans nos Colonies, ne manquent gueres d'emporter avec eux un petit ſachet de graines, qu'ils préſument devoir leur être utiles; & dans le nombre, eſt toujours celle du baobab.

On ne verra de long-tems, en Aſie & en Amérique, de ces baobabs auſſi gros qu'en Afrique; car quoique ces arbres ſoient d'un bois fort tendre, ils ſont fort long-tems à parvenir à cette énorme groſſeur. M. Adanſon a raſſemblé ſoigneuſement tous les faits dont il a cru pouvoir tirer des connoiſſances ſur cet article. Il a vu deux de ces arbres, dans l'une des Iſles de la Magdeleine, ſur l'écorce deſquels étoient gravés des noms Européens, & des dates, dont les unes étoient poſtérieures à 1600, d'autres remontoient à 1555, & avoient été probablement l'ouvrage de ceux qui accompagnoient Thevet dans ſon voyage aux terres Auſtrales; car il dit lui-même avoir vu des baobabs dans cet endroit : d'autres enfin paroiſſent antérieures à 1500; mais celles-ci pourroient être équivoques. Les caracteres de ces noms avoient environ 6 pouces de haut, & les noms occupoient 2 pieds en longueur, c'eſt-à-dire, moins de la huitieme partie de la circonférence de l'arbre. En ſuppoſant même que ces caracteres euſſent été gravés dans la premiere enfance de l'arbre, il en réſulteroit que, ſi en 200 ans il a pu croître de 6 pieds en diametre, il faudroit plus de 8 ſiecles pour qu'il pût arriver à 25 pieds de diametre, en ſuppoſant qu'il crût toujours également; mais il s'en faut bien que cette ſuppoſition puiſſe être regardée comme vraie; car M. Adanſon a obſervé que les accroiſſements de cet arbre, très rapides dans les premieres années qui ſuivent ſa naiſſance, diminuent enſuite aſſez conſidérablement; & quoique la proportion, dans laquelle ſe fait cette diminution ne ſoit pas bien connue, il croit cependant devoir ſoupçonner que les derniers accroiſſements du baobab ſe font avec une extrême lenteur; & que ceux de ces arbres qui ſont parvenus à la groſſeur dont nous avons parlé, peuvent être ſortis de terre dans des tems peu éloignés du Déluge univerſel. En un mot, il paroît par nombre d'obſervations, dit notre Auteur, qu'un baobab qui a vingt-cinq pieds de diametre, a déja vécu trois mille ſept cents cinquante ans, & qu'il doit vivre & groſſir infiniment au-delà. Celui dont le tronc aura trente pieds de diametre, ſoixante & treize pieds & demi de hauteur, aura cinq mille cent cinquante années : qu'on juge à préſent de l'âge de celui qui avoit trente-ſept pieds de diametre. Mais ce qui eſt bien à remarquer, c'eſt que ceux que l'on éleve ici dans des ſerres tenues ſoigneuſement à la température de leur climat, n'y prennent tout au plus que la cinquieme partie de l'accroiſſement qu'ils re-

çoivent au Sénégal, dans un tems semblable; observation qui prouveroit bien, s'il étoit possible d'en douter, que la chaleur artificielle ne peut que très imparfaitement tenir lieu aux plantes étrangeres de la température de leur climat naturel.

Le baobab, comme toutes les autres plantes de la famille des malvacées, a une vertu émolliente, capable d'entretenir dans le corps une transpiration abondante, & de s'opposer à la trop grande ardeur du sang. Les Negres font sécher ses feuilles à l'ombre, & ils en font une poudre qu'ils nomment l'*alo;* ils la mêlent avec leurs aliments, non pour leur donner du goût, car cette poudre n'en a presque aucun, mais pour en obtenir l'effet dont nous venons de parler. M. Adanson lui-même en a éprouvé la vertu: la tisane, faite avec ces menues feuilles, l'a préservé, lui & un seul des Officiers François qui voulut s'astreindre à ce régime, des ardeurs d'urine & des fievres ardentes, qui attaquent ordinairement les Etrangers au Sénégal, pendant le mois de Septembre, & qui regnerent encore plus furieusement en 1751, qu'elles ne l'avoient fait depuis plusieurs années.

Le fruit récent de cet arbre n'est pas moins utile que ses feuilles: on en mange la chair, qui est aigrelette & assez agréable; on fait, en mêlant le jus de cette chair avec de l'eau & un peu de sucre, une boisson très propre dans toutes les affections chaudes, dans les fievres putrides & pestilencielles; enfin, lorsque ce fruit est gâté, les Negres en font un excellent savon en le brûlant, & mêlant ses cendres avec de l'huile de palmier qui commence à rancir.

Les Negres font encore un usage bien singulier de cet arbre prodigieux: ils agrandissent les cavités de ceux qui sont cariés, & en font des especes de chambres, où ils pendent les cadavres auxquels ils ne veulent pas accorder les honneurs de la sépulture: ces cadavres s'y desséchent parfaitement, & y deviennent de véritables momies, sans aucune autre préparation. Le plus grand nombre de ces cadavres, ainsi desséchés, sont ceux des Guiriots, appellés *Guéouls*, qui peuvent être comparés aux anciens Jongleurs, si fameux chez nos Aïeux: ce sont des Poetes-Musiciens, en assez grand nombre à la Cour des Rois des Negres, qui les divertissent, & qui les flattent avec excès dans leurs Poësies; (ils entreprennent aussi la conduite des fêtes, des bals & des danses du pays). Cette supériorité de talents les fait regarder des autres Negres comme des Sorciers.

Cette description du baobab fait présumer que cet arbre est vraisemblablement le plus gros des végétaux connus de l'Univers. On cite cependant, dans les Ouvrages de différents Naturalistes dignes de foi & dans quelques Voyageurs célebres, d'autres exemples d'arbres très connus, & dont la grosseur étoit si prodigieuse, qu'on doit les regarder comme des monstres dans les végétaux. Nous en avons fait mention aux articles Poirier, Saule, Yeuse, Ceiba, Platane, Tilleul, Orme, Chêne, Chataigner, &c. Ray cite encore le rapport des Voyageurs qui ont vu au Bresil un arbre de cent vingt pieds de tour, c'est-à-dire, de quarante-deux pieds

de diametre ou environ, & qu'on conserve religieusement à cause de son ancienneté : c'est peut-être un *baobab.* Il est dit dans l'*Hort. Malabar.* que le figuier appellé *atti meer-alou* par les Malabares, a communément cinquante pieds de circonférence, ce qui fait environ dix-sept pieds de diametre, & qu'il y en a un dans la province de Cochin, près du temple de Beika, qui vit depuis deux mille ans. Mais Pline en cite de beaucoup plus gros : il dit, *Liv.* 12, *chap.* 5, *de son Hist. Nat.*, que la conquête d'Alexandre en fit connoître qui avoient pour l'ordinaire soixante pieds de diametre. Il est encore mention d'autres arbres plus merveilleux dans les dernieres Histoires de la Chine : le premier de ces arbres se trouve dans la province de Suchu, près de la ville de Kien ; il s'appelle *siennich*, c'est-à-dire, *arbre de mille ans.* Il est si vaste, qu'une seule de ses branches peut mettre à couvert deux cents moutons. Un autre arbre de la province de Chékiang a près de quatre cents pieds de circonférence, & environ cent trente pieds de diametre. M. Adanson dit, que si la grosseur si disproportionnée, de ces arbres de la Chine, à celle des arbres actuellement existants en Europe, n'est pas digne de croyance, le baobab d'Afrique, qui a trente & trente-sept pieds de diametre, suffiroit seul pour en constater la possibilité.

PAISSE SOLITAIRE ou PASSE, *passer solitarius.* C'est un oiseau assez commun en France : il tient beaucoup du rossignol par sa contenance ; il est de la grosseur d'un mauvis : on pourroit le prendre pour une espece de grive ; son plumage est d'un roux fauve grivelé de gris : il remue sa queue après avoir volé ou marché en avant ; son bec est rond & pointu, d'un gris noirâtre, & plus fort que celui d'un merle. Il a les jambes & les pieds comme ceux d'une grive & de la même couleur ; il se nourrit d'insectes, & se plaît dans les vallées ; il se retire dans certains tems de l'année sous les toîts des maisons couvertes de tuiles concaves ou imbricées ; il fait son nid dans les lieux pleins de rochers & de buissons. On éleve cet oiseau en cage à cause de son chant doux & agréable ; il chante la nuit comme le jour, sur-tout à la clarté de la lumiere : cet oiseau est sujet aux mêmes maladies que le serin commun, sur-tout à l'épilepsie.

PALAIS DE LIEVRE. *Voyez* LAITRON.

PALE ou PALETTE ou BEC A CUILLER ou BEC A SPATULE, *albardeola, aut platea.* M. Perrault, qui, dans les *Mém. de l'Académie des Sciences, T. III, Part. III*, a donné la description anatomique de quatre *palettes*, dit qu'il ne sait pas pourquoi on a mis cet oiseau au nombre des hérons ; car d'avoir un panache au derriere de la tête & vivre de poissons comme le héron, sont des choses qui lui sont communes avec beaucoup d'oiseaux : cet oiseau en est, dit-il, d'ailleurs très différent. Les noms qu'on lui a donnés à cause de la figure de son bec, semblent avoir plus de fondement ; son bec vers le bout est large, arrondi & applati comme une pelle, & la partie voisine de la tête est étroite & faite comme le manche d'une palette.

L'oiseau *bec à cuiller* ne doit pas être non plus confondu avec le pélican.

M. Perrault dit que ceux qu'il a disséqués étoient blancs par tout le corps, & d'un blanc sale vers l'extrémité des plumes, ayant des plumes courtes au col, fort longues & fort étroites au derriere de la tête, où elles faisoient comme un panache renversé en arriere; les jambes étoient garnies de plumes jusqu'à moitié, le reste étoit couvert d'écailles; les ongles longs & pointus: le bout du bec supérieur avoit une petite pointe recourbée en dessous: ce bec, qui est d'une figure particuliere & extraordinaire, quoique d'une substance ferme, nuancée de gris, de brun, de noir & de rouge, ne sauroit serrer que foiblement, parcequ'il est long, mince, uni & flexible: sur la partie du bec la plus large, il y a quatorze grandes canelures.

Albin dit que ces oiseaux font leur nid dans un petit bois près de Leyde en Hollande, sur le sommet des arbres les plus hauts, & qu'ils y engendrent annuellement en grand nombre. Lorsque les petits sont presque en état de s'envoler, ceux qui tiennent le bois à ferme les descendent avec des crochets attachés à de longues perches. Les œufs en sont aussi gros que ceux d'une grande poule, ils sont blancs & mouchetés de rouge. La palette a trente-quatre pouces de longueur depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité des griffes, & vingt-quatre pouces de cette pointe jusqu'au bout de la queue: elle n'a ni plume ni duvet au-delà des yeux; l'angle de la mâchoire inférieure est chauve; &, selon Albin, les doigts de devant sont attachés ensemble par une membrane: il ajoute encore que les bouts de quelques grandes plumes sont noirâtres.

Belon prétend que cet oiseau se voit aussi sur les confins de la Bretagne & du Poitou: on le rencontre assez communément dans la Guyane, près des bords de la mer; ses plumes changent en vieillissant.

PALÉTUVIER ou PARÉTUVIER. Quelques-uns prétendent que ce n'est pas le même arbre que le *figuier admirable* de l'Amérique. Peut-être ces arbres ne sont-ils avec l'*ensade*, le *chivef*, le *mangrove*, le *manglier*, &c. que des variétés du même arbre, & qui ont dégénéré par transplantation, ou par la nature du sol & du climat: peut-être aussi ces différences ne proviennent-elles que de la confusion que certains Voyageurs peu instruits ont jettée dans leurs descriptions.

M. de Préfontaine dit, dans la *Mais. Rust. à l'usage de Cayenne*, qu'il y a trois sortes de palétuviers, le *blanc*, le *rouge*, le *violet*. Le bois n'en est bon qu'à brûler. Les Indiens se servent de l'écorce du violet pour teindre en cette couleur & en noir: elle seroit propre aussi à tanner les cuirs, de même que le chêne & l'orme. Il part des branches des palétuviers un grand nombre de filets, qui pendent verticalement à terre, & y prennent racine. Les Caraïbes s'en servent pour lier. Quand on veut conserver les seines, les lignes & les autres instruments de pêche, on les fait bouillir avec l'écorce de cet arbre, à laquelle on joint un morceau de gomme d'acajou; la teinture violette, qu'ils acquierent, les rend plus durables.

Suivant M. de Préfontaine, le palétuvier blanc de Cayenne differe beaucoup

coup par ses parties essentielles du *mangle véritable.* Voyez ce mot. M. Fermin dit que la deuxieme écorce du palétuvier ressemble beaucoup au *quinquina.* Voyez ce mot.

PALIPOU ou PAREPOU, *palma dactylifera, fructu minori turbinato.* Barr. C'est un palmier de Cayenne, dont le régime ressemble à celui du *palmier aouara.* Voyez ce mot.

Le fruit est petit : on le présente au dessert, cuit simplement avec de l'eau & du sel. Son goût est si peu attrayant, qu'on a de la peine à s'y accoutumer ; mais on s'y fait, & on le mange ensuite avec d'autant plus de plaisir, qu'il excite à boire & provoque l'appétit.

PALIURE, ou Épine de Christ, ou Porte Chapeau, ou l'Argalou des Provençaux, *paliurus.* Espece d'arbrisseau, qui croît naturellement dans les haies, aux lieux humides & incultes des pays Méridionaux de la France & de l'Italie : il est quelquefois de la hauteur d'un arbre. Sa racine est dure, ligneuse ; ses longues tiges sont d'un bois très ferme, courbées, & garnies, à chaque insertion, de deux épines, dont l'une est droite & l'autre crochue. Les épines qui se rencontrent proche des feuilles, sont plus petites & moins nuisibles que celles des autres endroits, qu'on ne manie pas impunément, tant elles sont aiguës & roides. Ses feuilles sont petites, arrondies, d'un verd brillant ou rougeâtre. Ses fleurs, qui paroissent en Juin, sont jaunes, petites, ramassées aux sommets des branches, disposées en rose : elles se changent ensuite en un fruit fait en chapeau dégancé, contenant un noyau divisé en trois loges qui renferment ordinairement chacune une semence de la couleur & du poli de la graine de lin.

Les fleurs du paliure paroissent à la fin du printems : son fruit mûrit en automne, & tient à l'arbrisseau tout l'hiver. Quelques-uns nomment le paliure *épine de Christ*, parce qu'ils croient que la couronne d'épine que les Juifs mirent sur la tête de notre Sauveur, étoit faite de cet arbrisseau. Aujourd'hui, l'on en fait des haies vives, très commodes pour empêcher les incursions des animaux. Il supporte assez bien l'hiver : cet arbuste n'est pas encore bien commun en France. La racine, les tiges & les feuilles de cet arbrisseau, prises en décoction, arrêtent le flux de ventre ; son fruit est diurétique, & facilite l'expectoration dans l'asthme humide.

On sait que l'espece de paliure (qui est le *ceanothus* de M. Linnæus), passe pour le spécifique, non-seulement des gonorrhées qu'elle arrête en deux ou trois jours sans aucune suite fâcheuse, mais même des maladies vénériennes les plus invétérées, qu'elle guérit, à ce qu'on prétend, en moins de quinze jours dans la Virginie & le Canada, où croît cette plante. Pour préparer ce remede, on fait bouillir un gros de sa racine dans une livre & demie d'eau jusqu'à réduction d'une livre, qu'on prend en deux fois tous les jours : il faut se servir d'un grand vase pour cette décoction, parceque cette plante jette, pendant l'ébullition, une grande quantité d'écume qu'il ne faut pas perdre : peut-être que les racines du paliure de notre pays auroient les mêmes propriétés.

PALME DE CHRIST ou KARAPAT, *palma Christi*. Sous-arbrisseau, dont le tronc & les branches sont comme un roseau, & dont les feuilles ressemblent à celles du plane; mais elles sont plus grandes & plus noires. Les Negres tirent de sa graine, qu'on appelle *faux caffé*, une huile fort commode dans nos habitations d'Amérique, sur-tout pour éclairer, & pour faire mourir la vermine ou pour s'en préserver. Les Caraïbes en levent la peau par aiguillettes, en font un frontal contre le mal de tête, chauffent la feuille, en frottent la partie douloureuse, & en reçoivent du soulagement. On ramasse ce fruit en Novembre; il s'ouvre de lui-même au soleil. Quand on en a tiré l'huile avec précaution, on s'en sert pour purger. Huit grosses graines de karapat, pilées & brassées dans un verre d'eau chaude, passées ensuite par une étamine, sont un remede dont les Negres se servent contre la fievre.

On donne aussi le nom de *palma Christi* à la racine d'une espece d'orchis ou satyrion, qui est disposée en main ouverte. Il paroît que le *ricin ordinaire* & le *palma Christi*, autrement *karapat*, different peu l'un de l'autre. *Voyez à l'article* RICIN. Le *palma Christi* est fort commun aussi à la côte de Coromandel. M. de Romé de l'Isle est porté à croire que le nom de *karapat*, donné à cet arbrisseau, vient de la ressemblance de sa graine avec l'insecte appellé *tique*, que l'on nomme *karapat* aux Indes. Cette conjecture est d'autant mieux fondée, que le nom latin *ricinus*, convient également à cet insecte & au ricin, qui est une espece de *palma Christi*.

PALME MARINE ou PANACHE DE MER, *litophyton reticulatum purpurascens*. C'est une espece de litophyte à réseau, étendu en éventail. Le *lacis* ou les *mailles* de cette production à polypier, ressemblent à un rets à prendre des poissons & des oiseaux: il y en a de différentes couleurs, mais plus communément d'un rouge violet; les beaux se trouvent en Amérique & aux Indes Orientales. Les Dames Indiennes s'en servent comme d'éventail dans les grandes chaleurs. *Voyez l'article* LITHOPHYTE, *à la suite du mot* CORALLINE *de cet Ouvrage*.

PALMIER, *palma*. C'est ou un arbre, ou un arbrisseau, également vivace, & ayant depuis deux jusqu'à cent pieds de tige, & dont les feuilles sont ramassées en faisceau au sommet des tiges; les racines forment une masse de fibres communément simples. Les jeunes pousses de la plûpart de ces plantes forment, à leur sortie de la terre, comme une bulbe conique, totalement couverte d'écailles imbriquées, qui ne sont autre chose que des appendices de feuilles imparfaites. La tige est ordinairement simple, non rameuse, cylindrique, remplie d'un suc vineux & entierement composée de fibres longitudinales très grossieres, sans écorce apparente; la partie supérieure de la tige, qui porte le nom de *chou*, est ordinairement bonne à manger; les feuilles sont alternes, divisées en éventail ou en parasol, ou aîlées & portées sur un pédicule ou branche feuillée, dont l'origine embrasse souvent la plus grande partie de la tige, mais sans faire gaîne: elles sont toutes d'abord recouvertes d'une poussiere brune & gros-

ſiere comme celle des fougeres. Les fleurs ſont communément ou toutes mâles, ou toutes femelles, ſur le même pied; quelques-unes ſortent d'une gaîne qu'on appelle *ſpathe*, les autres ſont accompagnées d'écailles; mais elles ſont toutes diſpoſées en pannicule. Les fleurs, ſoit mâles, ſoit femelles, ont chacune un calice à ſix feuilles. La pouſſiere fécondante eſt compoſée de grains ovoïdes, jaunâtres & tranſparents; le fruit, qui vient par régime, eſt arrondi ou ovale, charnu & recouvert d'une peau coriace, ſouvent comme écailleuſe, contenant des oſſelets. *Voyez* DATTIER, SAGOU, COCO, PALMIER AOUARA, &c. La famille des palmiers ne laiſſe pas d'être nombreuſe.

PALMIER DE L'AMÉRIQUE. C'eſt le même que l'*arbre de la nouvelle Eſpagne*. Voyez ce mot.

PALMIER AOUARA. Eſpece de chou palmiſte, qui naît à Cayenne; il croît auſſi au Sénégal, au Breſil & aux Indes Orientales : il eſt fort haut & épineux le long de ſa tige. Quand la gouſſe de ſon fruit eſt en maturité, elle ſe creve & laiſſe paroître le bouquet de fruits, qui, étant mûrs, ſont gros comme des œufs de poule, charnus & de couleur jaune dorée, &c. Les Indiens en mangent : ſa chair renferme un noyau gros comme des noix de noyer, ayant trois trous, dont deux ſont plus petits. L'écorce de ce noyau a deux lignes d'épaiſſeur, & peut être travaillée au tour : l'amande eſt blanche, & d'une très grande dureté; étant mâchée, elle a d'abord un goût agréable, qui devient bientôt âcre, ſemblable à celui d'un fromage rance. Les habitants de la Guyane s'en ſervent pour engraiſſer leurs beſtiaux; mais une autre utilité bien plus grande, c'eſt qu'on tire de cette amande, par décoction ou par expreſſion, une huile épaiſſe comme du beurre, de couleur jaune dorée, & d'un goût aſſez doux.

Dès qu'on a récolté la noix d'aouara, qu'on ramaſſe au pied de l'arbre, on la met par tas, qu'on couvre de feuilles, & qu'on charge de bois, pour la garantir du grand air & du ſoleil : elle eſt pourrie au bout de quinze jours : on la pile alors dans un canot (eſpece d'auge qui ne ſert qu'à cet uſage), afin de ſéparer toute la chair d'avec le noyau. On acheve, avec la main, ce que le pilon n'a pu faire : on jette cette chair dans une chaudiere placée ſur le feu, & quand elle fume fortement, on la met ſous une preſſe; l'huile qui en ſort eſt reçue dans un vaſe, & miſe tout de ſuite dans des pots. Quand toute la récolte eſt finie, on fait rebouillir cette huile pour la purger de ſes parties aqueuſes; alors elle eſt de garde. On s'en ſert pour éclairer dans les maiſons; elle brûle en entier, ſans la moindre perte. Les Negres de l'Amérique & de l'Afrique en mangent comme du beurre : ils en aſſaiſonnent leurs mets. Les Blancs s'en ſervent auſſi pour le même uſage, quand ils n'en ont point d'autre. Cette graiſſe s'appelle *huile de Sénégal*, ou *de Quioquio*, ou *de Pumicin*, ou *de palme des Iſles*. Etant extérieurement appliquée, elle eſt propre pour adoucir la goutte & les rhumatiſmes, pour les douleurs de coliques & celles d'oreilles, & pour fortifier

les nerfs. Cette huile palme eſt différente de celle du commerce, qui communément eſt falſifiée.

L'amande du fruit aouara eſt adouciſſante & aſtringente. Le noyau, qu'on a ſéparé du fruit, ſe conſerve pendant une année, au bout de laquelle on le caſſe pour en tirer l'amande. Il ne faut prendre de ces amandes que trois ou quatre poignées, qu'on jette dans une chaudiere moyenne, miſe ſur un feu modéré, pour pouvoir les braſſer à ſon aiſe. L'huile ſurnage peu-à-peu : on l'enleve à meſure avec une cuillier ; on a grand ſoin de la paſſer avant que de la mettre dans un vaſe, parcequ'elle ſe fige preſque auſſi-tôt. Si on la veut employer en friture, on la fait bouillir auparavant avec un peu de caſſave ; ce qui acheve de lui ôter un goût aromatique qui lui eſt naturel. Huit cuillerées de cette huile dans quatre d'eau de pourpier, purgent fortement, mais ſans tranchées, le Negre le plus robuſte. *Maiſon Ruſtique de Cayenne.*

PALMIER A COCO : *voyez* Coco.

PALMIER DATTIER : *voyez* DATTES.

PALMIER DES INDES, *palmites.* Son tronc eſt fort gros ; ſes feuilles ſont très longues ; ſon fruit eſt un peu plus gros qu'un pois, rond, fort dur, couvert d'une petite écorce griſe, facile à ſéparer, ſous laquelle il eſt liſſe, compacte & marbré : on en fait des chapelets.

PALMIER ÉVENTAIL. *Voyez* LATANIER.

PALMIER MARIN. C'eſt un animal marin, que M. Guettard a vu à Paris dans le cabinet de feue Madame de Bois-Jourdain. Par le deſſein exact qu'il en a fait tirer, ainſi que par l'examen qu'il en fait, il prétend avoir découvert quelle étoit la véritable origine de divers corps foſſiles, qui avoit été inconnue juſqu'à préſent. Ces foſſiles ſont les *encrinites*, les *pierres étoilées* ou *aſtéries*, les *trochites* & les *entroques*, dont il eſt parlé d'une maniere fort obſcure dans les Auteurs. Il eſt bon de prendre une idée de ces différents foſſiles, que l'on voit aujourd'hui dans quantité de cabinets d'Hiſtoire Naturelle.

Les pierres étoilées ou aſtéries, ſont des corps plats à cinq rayons, ſur le plat deſquels on apperçoit deux lignes courbes comme burinées, ſe réuniſſant aux extrémités, & qui, par leur concours au centre, forment une eſpece d'étoile. Pluſieurs de ces aſtéries, miſes les unes ſurles autres, forment une colonne pentagône, à laquelle on donne le nom d'*aſterie* ou *colonne en étoile.*

Les trochites different des aſtéries, en ce qu'elles n'ont point de pointes, & qu'elles ſont circulaires : on obſerve, ſur leur plat, des rayons partant du centre & allant à la circonférence. Les colonnes, compoſées de celles-ci, ſont cylindriques, & ſe nomment *entroques.*

Les trochites, ainſi que les colonnes qui en ſont compoſées, ſont percées dans leur milieu, d'un petit trou qui forme un canal dans l'axe de la colonne : on obſerve de petites dentelures à la circonférence de toutes ces pierres.

Les encrinites ſont des amas de petits corps de différentes figures, qui forment, par leur réunion, des lames longues & ſillonnées en travers, dont l'aſſemblage a quelque reſſemblance avec la figure d'un lys. Quelquefois l'encrinite ſe trouve ſoutenue par une de ces colonnes formées d'aſtéries ou de trochites dont nous venons de parler, & alors on la nomme *encrinite à queue*. On va voir, par la deſcription du palmier marin, le rapport qu'il a avec ces foſſiles.

Qu'on imagine une colonne pyramidale, compoſée de pierres étoilées à cinq pans, miſes les unes ſur les autres, on aura une idée aſſez juſte de ce qui compoſe le corps de cet animal. Cette colonne a, d'eſpace en eſpace, des renflements, d'où partent cinq pattes, compoſées de plus ou moins de vertebres, ſuivant leur longueur, & qui finiſſent par un crochet pointu. M. Guettard compare l'enſemble de cet animal à la plante qu'on nomme *prêle* ou *queue de cheval*, qui offre des verticilles ſemblables, & rangées de même par étages décroiſſants. La colonne, qui, dans la planche gravée, eſt de ſix pouces de longueur, eſt ſurmontée par une eſpece d'étoile, compoſée de cinq pattes, mais qui ſe ſubdiviſent communément trois fois en deux branches. Ces pattes ſont garnies de doigts crochus, & de mamellons qui peuvent concourir avec ces doigts à retenir la proie de l'animal, & peut-être à la ſucer. *Voyez l'article* Lilium Lapideum.

Il eſt aiſé de voir que les encrinites & les pierres étoilées ont été produites par les débris de la charpente oſſeuſe de cet animal, qui ont formé les cavités où ſe ſont depuis moulées ces pierres. On ſera moins ſurpris du nombre que l'on trouve de ces pierres, lorſqu'on ſaura qu'un ſeul palmier marin contient près de vingt-ſix mille vertebres, nombre d'articulations prodigieux, & qui doit donner à cet animal une grande ſoupleſſe, favorable pour exécuter les mouvements néceſſaires pour s'emparer de ſa proie. M. Guettard apprit, lors de la lecture de ſon Mémoire, que M. Ellis, de la Société de Londres, avoit reçu un animal du même genre, quoique différent à beaucoup d'égard, qui avoit été pêché dans les mers de la Groënlande à une très grande profondeur : il le rangeoit au nombre des étoiles de mer, connues ſous le nom de *tête de Méduſe*. Voyez *ce qui en eſt dit à la ſuite du mot* Zoophyte. Que de conjectures différentes n'avoit-on pas données ſur l'origine de ces corps foſſiles! conjectures qui ſont devenues plus vraiſemblables lorſqu'on a conſulté l'obſervation, & que l'inſpection ſeule de l'animal même a changées en certitude.

L'Auteur de l'Hiſtoire de l'Académie obſerve très bien, dans l'Extrait qu'il a donné du Mémoire curieux de M. Guettard, pour l'année 1755, & dont nous avons tiré cet article; il obſerve, dis-je, que c'eſt le ſort ordinaire de toutes les queſtions de phyſique : on diſpute, tant qu'on ne fait qu'imaginer; l'obſervation ſeule peut lever les doutes & conduire à la vérité.

PALMIER DE MONTAGNE, *yecolt*. C'eſt un fruit de l'Amérique, long & couvert de pluſieurs écailles brunâtres, un peu ſemblables à la

pomme de pin, de différentes figures & grandeurs, renfermant une chair qu'on mange avec plaisir. Les Américains l'appellent *guichelle popotli* : l'arbre qui le produit pousse d'une seule racine deux ou trois troncs, qui portent des feuilles longues, étroites & épaisses comme celles de l'iris, mais beaucoup plus grandes. Ses fleurs sont en rose, disposées par grappes. On fait avec les feuilles de ce palmier un fil très délié, très fort, & propre à fabriquer de la toile.

PALMIER A SAGOU. *Voyez* SAGOU.

PALMISTE. Dans quelques contrées de l'Amérique on donne ce nom à une sorte de palmier, dont la principale se nomme *palmiste franc*, *palma dactilifera latifolia*. Sa tige n'a qu'un pouce de bois en rond, mais si dur, que la hache y a prise difficilement : le dedans est mollasse, spongieux : cette tige est droite, & haute assez souvent de plus de trente pieds. Il n'a qu'une racine de médiocre grosseur qui s'enfonce en terre, & qui ne seroit pas capable de le soutenir, si elle n'étoit pas aidée & comme nourrie par une infinité d'autres petites racines rondes, flexibles, entrelassées de maniere à faire une grosse motte au pied de l'arbre à raz de terre ; du sommet de la tige sortent des branches fort longues, qui sont garnies de deux rangs de feuilles vertes, longues & étroites : au bout du tronc il se forme une espece d'étui, d'où sort un épi de petites fleurs, au dessous desquelles naissent des fruits de la grosseur d'une balle de paume. Quand le palmiste est abattu, on coupe sa tête à deux pieds ou deux pieds & demi au dessous de l'endroit où les branches feuillées prennent naissance ; & après qu'on a ôté l'extérieur, on trouve le cœur de l'arbre, ou plutôt des feuilles qui ne sont pas encore écloses, pliées & arrangées comme un éventail non déplié, blanches, tendres, délicates, & d'un goût approchant de celui des culs d'artichaux : on les appelle en cet état, *choux palmistes*. On les lave & on les mange en salade, ou bien on les fait bouillir dans l'eau avec du sel ; puis on les met, tout égouttés, dans une sauce blanche : on les met aussi dans la soupe. Enfin, de quelque maniere qu'on les mange, ils sont très bons : c'est une nourriture légere & de facile digestion ; mais comme pour l'avoir il faut perdre l'arbre, on en mange moins souvent qu'on ne feroit sans cela.

Le tronc des palmiers est excellent pour faire des tuyaux & des gouttieres ; il sert aussi aux usages du tour & de la menuiserie. Entre plusieurs especes de palmistes, on en distingue une si épineuse, que les Sauvages sont obligés, avant de s'en servir, de brûler les épines, en faisant du feu autour de l'arbre : les feuilles du palmiste franc leur servent à couvrir leurs cases.

Rai cite, d'après Ligon & quelques autres Voyageurs, un palmier appellé *palmiste royal* aux Antilles de l'Amérique, dont le tronc, qui a à peine demi-pied de diametre, a jusqu'à trois cents pieds de longueur. Un tel arbre, s'il existe, est sans contredit un prodige ; mais M. Adanson dit que ces Voyageurs veulent sans doute parler du *rotan*, qui, en sepentant,

entrelaſſe tous les arbres d'une forêt ; car les plus grands palmiſtes que cet Auteur a vus en Afrique, ne paſſent guere cent pieds, quoiqu'ils aient plus de deux pieds de diametre.

Les Malabares & autres peuples de l'Inde Orientale, ſe ſervent auſſi des feuilles d'une eſpece de palmiſte différent de celui d'Amérique, aſſez ſemblable à celui qui ſe voit au Jardin du Roi. Le palmiſte de l'Inde eſt infiniment plus fort & plus élevé ; ſes feuilles ſont à l'extrémité de la branche, & diſpoſées en éventail. C'eſt ſur ces feuilles ou olles, plus conſiſtantes que celles du cocotier, que les Indiens écrivent : ils en prennent une entre le doigt index & le pouce de la main gauche ; il y a une petite échancrure à l'ongle de ce pouce, qui ſert de point d'appui à un ſtilet de fer qu'ils tiennent de la droite, & avec lequel ils gravent, avec une vîteſſe ſurprenante, ce qu'ils veulent écrire dans la longueur de cette feuille, qui a aſſez d'épaiſſeur pour que les traits ne paroiſſent point du côté oppoſé ; auſſi quand l'un eſt rempli, ſe ſert-on de l'autre. Le fruit de ce palmier eſt de la groſſeur d'une poire de coing, quand il eſt verd & peu avancé ; ſon écorce, qui a près d'un pouce d'épaiſſeur, renferme une pulpe moëlleuſe d'aſſez bon goût, qui fond en un inſtant dans la bouche, & y laiſſe une grande fraîcheur : l'écorce alors n'eſt bonne à rien ; mais quand il eſt mûr, c'eſt tout le contraire : on ne ſuce que l'écorce, & l'on jette le dedans qui s'eſt changé en un noyau très dur. Le tronc de ce palmier ſert aux mêmes uſages que celui du cocotier. L'on peut dire auſſi que le vin du palmiſte eſt encore plus eſtimé pour ſa douceur, que celui du cocotier.

PALO DE CALENTURAS, eſt le nom que les Eſpagnols du Pérou donnent à l'arbre du *quinquina*. Voyez ce mot.

PALOURDE. Coquillage bivalve, aſſez commun ſur les côtes du Poitou, d'Aunis, de Xaintonge & de Provence : la couleur de ſa coquille eſt d'un blanc ſale, tirant ſur le jaunâtre ; en quelques endroits elle eſt large d'un pouce, & longue d'un pouce & demi. M. d'Argenville dit que c'eſt une came à réſeaux fins & ſerrés, rayonnée du centre à la circonférence, traverſée de cercles, avec de grandes taches blanches, plus foncées que la couleur principale. Les valves ſont ordinairement dentelées & cannelées. Cet animal fait ſortir, comme la boucarde, du côté le plus allongé de ſa coquille, un corps membraneux & liſſe, qui ſe diviſe en ſortant en deux tuyaux faits en croiſſant, minces & blancs, avec une ouverture garnie de petits poils blancs, qui, en ſe repliant ſur eux-mêmes, ſervent à ſceller la bouche de l'animal, & à retenir l'eau dont il eſt rempli : ces deux tuyaux ſe communiquent intérieurement, de maniere que l'eau de la mer, qui s'inſinue, ſoit par le canal ſupérieur, ſoit par le canal inférieur, ſe vuide tout d'un coup, quand l'animal veut ſe remplir de nouvelle eau. Au moyen de cette opération réitérée, l'animal peut jetter de l'eau à près de quinze pieds de diſtance. Tout ſon mouvement conſiſte à porter en ligne droite une jambe triangulaire, de couleur blanche, dans l'endroit où la coquille eſt ſituée, & à l'oppoſite des deux tuyaux, ſans la replier ſur

elle-même. (*Dictionn. des Animaux.*) On en mange beaucoup à Marſeille & à Toulon.

PAMBE, *Pambus.* Poiſſon plat qui a quelquefois douze à quinze pouces de long, ſur huit à dix de large : ſa couleur eſt d'un verd changeant : il eſt garni d'aiguillons tournés vers la tête, au deſſous deſquels il y a une longue pointe, tant ſur le dos qu'au ventre, à laquelle ſont attachées ſes nageoires, qui s'étendent juſqu'à la queue. Le pambe eſt fort eſtimé, & l'on en fait beaucoup d'uſage dans toutes les Indes Orientales, ſur-tout dans l'Iſle d'Amboine & à la Côte de Coromandel. Pour le conſerver long-tems, il ſuffit de le deſſécher au ſoleil ; & quand on veut le manger, on le laiſſe quelque tems tremper dans l'eau, pour l'attendrir. On a encore une autre méthode de le deſſécher, c'eſt de le couper par tranches, & de le mettre ainſi dans une eſpece de ſaumure faite avec le tamarin : c'eſt du poiſſon confit de cette maniere, que les Portugais appellent *peſce-para.* Les vaiſſeaux expoſés à de longs voyages, en font de grandes proviſions.

PAMPELMOUSE. C'eſt le nom que les Siamois donnent à une eſpece d'orange de la groſſeur de la tête, dont la chair eſt excellente, d'un goût de fraiſe, & dont la peau eſt épaiſſe comme le doigt, & fort amere : le jus de ce fruit eſt très rafraîchiſſant. La pampelmouſe n'eſt pas rare aux Iſles de France & de Bourbon, & dans pluſieurs autres de l'Océan Oriental. Elle eſt encore aſſez commune à Surinam, où elle a plus de douze pouces de diametre : ſa chair eſt un peu aigrelette, avec un véritable goût de raiſin. Ce fruit ſe trouve auſſi à Cayenne, où il a été apporté du Breſil.

PAMPRE. Nom que les Anciens ont donné à un *ſarment de vigne.*

PANACÉE. *Voyez* GRANDE BERCE.

PANACHE ou PANESSE. *Voyez* PAON.

PANACHE DE MER. *Voyez* PALME MARINE.

PANACOCO, eſt un très grand arbre, qui paſſe à Cayenne pour l'ébene noire. Son aubier, dit M. de Préfontaine, eſt auſſi compacte que ſon cœur ; il ſert à faire des pilons ſi durs qu'ils émouſſent le fer : chaque graine de cet arbre eſt comme un pois parfaitement rouge, avec une petite tache noire. Les Négreſſes en font des colliers, des chapelets, &c. Il y a un petit panacoco, qui eſt une liane, dont on ſe ſert en ptiſane : ſes fleurs ſont jaunes ; le fruit eſt petit, rouge, marqueté de noir.

PANAIS ou PASTENADE, *Paſtinaca.* Eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces.

1°. Le PANAIS ORDINAIRE DES JARDINS ou PASTENADE, ou le GRAND CHERVI CULTIVÉ, *Paſtinaca ſativa.* Cette plante, fort en uſage dans la cuiſine, eſt cultivée dans les jardins potagers, & dans les terres graſſes. Sa racine eſt longue, quelquefois groſſe comme le poignet ; charnue, jaunâtre, ayant au milieu une corde ou nerf qui parcourt ſa longueur : elle eſt d'une aſſez bonne odeur & d'un goût agréable ; elle pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſe, droite, ferme, cannelée, vuide & rameuſe ; ſes feuilles ſont amples, compoſées d'autres feuilles

ſemblables à celles du térébinthe, oblongues, dentelées, velues, d'un verd brunâtre, rangées par paires, d'un goût aſſez agréable & aromatique. Les ſommités ſont terminées par des paraſols qui ſoutiennent de petites fleurs jaunes, diſpoſées en roſe, auxquelles ſuccedent des ſemences jointes deux à deux, grandes, ovales, minces, & bordées d'un feuillet. Cette plante fleurit en Juillet & Août, la ſeconde année après qu'elle a été ſemée. Les racines de panais ſont plus nourriſſantes que les carottes.

Les Anglois prétendent que les panais trop vieux cauſent le délire & la folie; ce qui fait qu'ils les appellent alors *panais foux*.

2°. Le PANAIS SAUVAGE, ou le PETIT PANAIS, *Paſtinaca ſylveſtris*. Cette plante differe de la précédente, non-ſeulement en ce que ſes feuilles ſont plus petites, mais auſſi en ce que ſa racine eſt plus menue, plus dure, blanche, & moins bonne à manger: elle croît aux lieux incultes, dans les prés ſecs, ſur les collines & ailleurs, parmi les plantes ſauvages: quoique ce panais ſoit moins recherché pour la cuiſine, on peut le ſubſtituer au précédent dans l'uſage médicinal: ſa fleur paroît en été. On prétend que par la culture & une ſemaille réitérée de ſa graine, on lui fait produire le panais cultivé; de même qu'avec la carotte ſauvage, on fait naître la carotte cultivée.

3°. Le PANAIS SAUVAGE ÉTRANGER, *Panax coſtinum*. Sa tige s'éleve beaucoup plus que les précédentes: ſes racines ſont vivaces, d'une odeur forte; il en ſort, dans le pays, une gomme-réſine, jaunâtre, ſemblable à l'*oppopanax*. Voyez ce mot. Ses racines s'emploient pour purger: c'eſt un faux *coſtus*.

La racine de la premiere eſpece de panais eſt la plus tendre, d'une odeur & d'un goût beaucoup plus agréable, & plus facile à digérer qu'aucune autre eſpece: elle eſt diurétique, hyſtérique & fébrifuge. La marmelade de panais, légerement ſucrée, excite l'appétit, & eſt très propre pour les convaleſcents.

Jean Bauhin avertit avec raiſon de prendre garde de confondre les racines de panais avec celles de la ciguë, qui ont beaucoup de reſſemblance, tant par le goût douceâtre, que par la figure: on en a vu arriver des accidents funeſtes.

PANAVA. *Voyez* BOIS DES MOLUQUES.

PANGOLIN ou PANGGOELING. Nom que les Indiens de l'Aſie méridionale donnent à une eſpece d'animal que les François, habitués aux Indes orientales, appellent improprement *lézard écailleux*; car cet animal, dont il y a deux eſpeces, l'une que les Indiens nomment dans leur langue *pangolin*, & l'autre *phatagin*, eſt un quadrupede vivipare; au lieu que les lézards ſont des *reptiles ovipares*. Ce ſont, dit M. de Buffon, deux eſpeces extraordinaires, peu nombreuſes, aſſez inutiles, & dont la forme bizarre ne paroît exiſter que pour faire la nuance de la figure des quadrupedes à celle des reptiles: on les trouve auſſi en Afrique.

Le pangolin & le phatagin ont, il eſt vrai, au premier coup d'œil,

quelque reſſemblance avec le lézard ; mais ils ont d'autres caracteres très diſtinctifs. Le *pangolin* eſt de la longueur de trois pieds ; ſa queue eſt à-peu-près de la même longueur. Le *phatagin* eſt plus petit. Ils ne vivent que de fourmis : ils ont la langue très longue, la gueule étroite & ſans dents apparentes ; le corps très allongé ; ils ont cinq ongles à chaque pied. Tous les lézards ſont recouverts en entier, & juſques ſous le ventre, d'une peau liſſe & bigarrée de taches qui repréſentent des écailles ; mais le pangolin & le phatagin ſont recouverts de véritables écailles, excepté ſous la gorge, ſous la poitrine, & ſous le ventre. Le *phatagin*, comme tous les autres quadrupedes, a du poil ſur toutes ces parties inférieures du corps. Le *pangolin* n'a qu'une peau liſſe & ſans poil dans ces endroits-là. Les écailles qui revêtent & couvrent toutes les autres parties du corps de ces deux animaux, ne ſont pas collées en entier ſur la peau ; elles y ſont ſeulement fortement adhérentes par leur partie inférieure : elles ſont mobiles comme les piquants du porc-épic, & elles ſe relevent ou ſe rabaiſſent à la volonté de l'animal ; elles ſe hériſſent lorſqu'il eſt irrité ; elles ſe hériſſent encore plus lorſqu'il ſe met en boule comme le hériſſon. Ces écailles ſont ſi groſſes, ſi dures & ſi piquantes, qu'elles rebutent tous les animaux de proie : c'eſt une cuiraſſe offenſive, dit M. de Buffon, qui bleſſe autant qu'elle réſiſte ; les animaux les plus cruels & les plus affamés, tels que le tigre, la panthere, ne font que de vains efforts pour dévorer ces animaux armés ; ils les foulent, ils les roulent ; mais en même tems ils ſe font des bleſſures douloureuſes dès qu'ils veulent les ſaiſir ; ils ne peuvent ni les violenter, ni les écraſer, ni les étouffer en les ſurchargeant de leur poids. Ce ſont de tous les animaux, ſans en excepter même le *porc-épic*, ceux dont l'armure eſt la plus forte & la plus offenſive ; enſorte qu'en contractant leur corps & préſentant leurs armes, ils bravent la fureur de tous leurs ennemis.

Lorſque le pangolin & le phatagin ſe reſſerrent, ils ne prennent pas, comme le hériſſon, une figure globuleuſe & uniforme : leur corps en ſe contractant, ſe met en peloton ; mais leur groſſe & longue queue reſte au dehors, & ſert de cercle ou de lien au corps. Cette partie extérieure par laquelle il paroît que ces animaux pourroient être ſaiſis, ſe défend d'elle-même ; elle eſt garnie deſſus & deſſous d'écailles auſſi dures & auſſi tranchantes que celles dont le corps eſt revêtu, & les côtés de la queue ſont revêtus d'écailles tranchantes qui ôtent toute priſe à leurs ennemis. Mais l'eſpece humaine triomphe par force & par adreſſe de toutes les eſpeces d'animaux. Les Negres mangent la chair du pangolin & du phatagin, qu'ils trouvent délicate & ſaine, & ils ſe ſervent de leurs écailles à pluſieurs petits uſages.

Le pangolin & le phatagin n'ont rien de rebutant que la figure ; ils ſont doux, innocents, & ne font aucun mal : ils ne ſe nourriſſent que d'inſectes ; ils courent lentement, &, à l'approche du danger, ſe retirent quand ils peuvent dans des trous de rochers, ou dans les terriers qu'ils ſe creuſent, & où ils font leurs petits.

PANICAUT, & PANICAUT DE MER. *Voy.* CHARDON ROLAND.

PANIC ou PANIZ, *Panicum*, est une plante que Dioscoride compte parmi les especes de bled, & Gallien parmi les légumes : selon Lémery, le panis ressemble en tout au millet, excepté que ses fleurs & ses graines naissent dans des épis fort serrés; au lieu que celles du millet naissent en bottes & en bouquets. Les graines du panis sont en grand nombre, plus petites & plus rondes que celles du millet, luisantes, enveloppées de follicules blanches, jaunâtres ou purpurines. Le calice des panis, dit M. Adanson, a deux bales, & renferme deux fleurs, dont l'une est hermaphrodite, & l'autre est mâle ou avorte; & il est accompagné d'une enveloppe, composée d'une à dix écailles, en forme de soies, ou d'une seule piece découpée en dix à trente piquants. Toutes les especes de panis ont trois étamines, deux styles & deux stigmates en pinceau. La gaîne de leurs feuilles est applatie par les côtés avec ou sans couronne de poils.

On seme le panis dans les champs en Allemagne, en France, en Italie : il demande une terre légere, sablonneuse, humide. On faisoit autrefois beaucoup plus d'usage du panis dans la boulangerie qu'aujourd'hui : on voit cependant encore dans la Hongrie, dans la Bohême, & en quelques autres lieux de l'Allemagne, des personnes qui font, avec la semence mondée de son écorce, des bouillies & des crêmes qui ne sont pas désagréables; on la fait cuire dans du lait comme du riz; elle est astringente, elle nourrit peu, & se digere difficilement. Les oiseaux en sont assez friands.

PANORPE, *panorpa, aut musca scorpiura.* Nom que divers Naturalistes donnent à la *mouche-scorpion*, appellée ainsi de sa partie antérieure, faite comme celle du scorpion : c'est la fausse guêpe de Swammerdam, qui infeste les raisins; elle fréquente aussi les prairies. *Voyez* MOUCHE-SCORPION.

PANTAGA, est l'arbre du Santal rouge. *Voyez* au mot SANTAL.

PANTHERE, ONCE, & LÉOPARD. Nous allons réunir sous cet article, d'après l'illustre M. de Buffon, ces trois especes d'animaux, qui non-seulement ont été pris les uns pour les autres par les Naturalistes, mais qui même ont été confondus avec les especes du même genre qui se sont trouvées en Amérique. Ces animaux sont propres à l'ancien Continent, & sur-tout aux climats chauds; ils ne se sont jamais répandus dans les pays du Nord, ni même dans les régions tempérées.

La premiere espece de ce genre, est la grande panthere, que nous appellerons simplement *panthere.*

Le corps de cet animal, lorsqu'il a pris son accroissement entier, a cinq ou six pieds de longueur, en le mesurant depuis l'extrémité du museau jusqu'à l'origine de la queue, laquelle est longue de deux pieds. Sa peau est, pour le fond du poil, d'un fauve plus ou moins foncé sur le dos & sur les côtés du corps, & d'une couleur blanchâtre sous le ventre : elle est marquée de taches noires en grands anneaux, ou en forme de rose; ces

anneaux ſont bien ſéparés les uns des autres ſur les côtés du corps, évuidés dans leur milieu, & la plupart ont une ou pluſieurs taches au centre, de la même couleur que le tour de l'anneau; ces mêmes anneaux, dont les uns ſont ovales, & les autres circulaires, ont ſouvent plus de trois pouces de diametre : il n'y a que des taches pleines ſur la tête, ſur la poitrine, ſur le ventre, & ſur les jambes.

La ſeconde eſpece eſt l'*once*. Cet animal eſt beaucoup plus petit que la panthere, n'ayant le corps que d'environ trois pieds & demi de longueur; il a le poil plus grand que la panthere, la queue de trois pieds de longueur, & quelquefois davantage. Le fond du poil de l'once eſt d'un gris blanchâtre ſur le dos & ſur les côtés du corps, & d'un gris encore plus blanc ſous le ventre; les taches ſont à-peu-près de la même forme, & de la même grandeur que celles de la panthere.

La troiſieme eſpece, eſt le *léopard*. C'eſt un animal du Sénégal, de la Guinée, & des autres Pays méridionaux : il eſt un peu plus grand que l'once, mais beaucoup moins que la panthere, n'ayant gueres plus de quatre pieds de longueur : la queue a deux pieds ou deux pieds & demi : le fond du poil, ſur le dos & ſur les côtés du corps, eſt d'une couleur fauve, plus ou moins foncée : le deſſous du ventre eſt blanchâtre : les taches ſont en anneaux ou en roſes; mais ces anneaux ſont beaucoup plus petits que ceux de la panthere ou de l'once, & la plupart ſont compoſés de quatre ou cinq petites taches pleines; il y a auſſi de ces taches pleines, diſpoſées irrégulierement.

Ces trois animaux ſont, comme l'on voit, très differents les uns des autres. Les Foureurs appellent les peaux de la premiere eſpece, *peaux de panthere;* ils appellent celles de la ſeconde eſpece, *peaux de tigre d'Afrique;* enfin, ils appellent improprement *peaux de tigre*, celles de l'animal que nous appellons *léopard*.

La panthere, que nous avons vu vivante, continue M. de Buffon, a l'air féroce, l'œil inquiet, le regard cruel, les mouvements bruſques, & le cri ſemblable à celui d'un dogue en colere. Elle a la langue rude & très rouge, les dents fortes & pointues, les ongles aigus & durs, la peau belle, d'un fauve plus ou moins foncé, ſemée de taches noires arrondies en anneaux. La panthere eſt de la taille & de la tournure d'un dogue de forte race, mais moins haute de jambes.

La panthere paroît être d'un naturel fier & peu flexible, on la dompte plutôt qu'on ne l'aprivoiſe : jamais elle ne perd en entier ſon caractere féroce; cependant on s'en ſert pour la chaſſe, mais il faut beaucoup de ſoin pour la dreſſer, & encore plus de précautions pour la conduire & l'exercer. On la mene ſur une charette, enfermée dans une cage, dont on lui ouvre la porte lorſque le gibier paroît; elle s'élance vers la bête l'atteint ordinairement en trois ou quatre ſauts, la terraſſe & l'étrangle : mais ſi elle manque ſon coup, elle devient furieuſe, & ſe jette quelquefois ſur ſon maître, qui d'ordinaire prévient ce danger, en portant avec lui

des morceaux de viande, ou des animaux vivans, comme des agneaux, des chevreaux, & lui en jette un pour calmer sa fureur.

L'once au contraire, s'apprivoise aisément; on la dresse à la chasse; elle est assez douce pour se laisser manier & caresser à la main. Il y en a de si petites, qu'un cavalier peut les porter en croupe. Aussi-tôt que le Chasseur apperçoit une gazelle, il fait descendre l'once, qui est si légere, qu'en trois bonds elle saute au col de la gazelle, quoiqu'elle courre fort vîte : si la gazelle lui échappe, elle demeure sur la place, honteuse & confuse.

L'espece de l'once paroît être plus nombreuse & plus répandue que celle de la panthere; on la trouve très communément en Barbarie, en Arabie, & dans toutes les parties méridionales de l'Asie; elle s'est même étendue jusqu'à la Chine, où on l'appelle *Hinen-pao*.

Ce qui fait qu'on se sert de l'once pour la chasse, dans les climats chauds de l'Asie, c'est que les chiens y sont très rares; il n'y a, pour ainsi dire, que ceux qu'on y transporte, & encore perdent-ils, en peu de tems, leur voix & leur instinct. En Europe, nos chiens n'ont pour ennemi que le loup; mais dans un pays rempli de tigres, de lions, de pantheres, de léopards & d'onces, qui sont tous plus forts & plus cruels que le loup, il ne seroit pas possible de conserver des chiens. Au reste, l'once n'a point l'odorat aussi fin que le chien, elle ne sent pas les bêtes à la piste; il ne lui seroit pas possible non plus, de les atteindre dans une course suivie, elle ne chasse qu'à vue. Souvent elle grimpe sur les arbres, pour attendre les animaux au passage, & se laisser tomber dessus : cette maniere d'attraper la proie est commune à la panthere, au léopard & à l'once.

Le léopard a les mêmes mœurs & le même naturel que la panthere, & je ne vois nulle part, dit M. de Buffon, qu'on l'ait apprivoisé comme l'once, ni que les Negres de Guinée & du Sénégal, où il est très commun, s'en soient jamais servis pour la chasse. L'espece du léopard paroît être sujette à plus de variétés que celle de la panthere & de l'once; cependant dans toutes les peaux de léopard, les taches sont chacune à-peu-près de la même grandeur, & c'est plutôt par la force de la teinte qu'elles different, étant moins fortement exprimées dans quelques-unes des ces peaux, & beaucoup plus fortement dans d'autres.

La panthere, l'once & le léopard, se plaisent en général dans les forêts touffues, & fréquentent souvent les bords des fleuves & les environs des habitations isolées, où ils cherchent à surprendre les animaux domestiques, & les bêtes sauvages qui viennent chercher les eaux. Ils se jettent rarement sur les hommes, quand même ils seroient provoqués : la seule vue d'un homme, met le léopard en fuite. Ils grimpent aisément sur les arbres, où ils suivent les chats sauvages, & les autres animaux qui ne peuvent leur échapper. Quoiqu'ils ne vivent que de proie, & qu'ils soient ordinairement fort maigres, les Voyageurs prétendent que leur chair n'est pas mauvaise à manger; les Indiens & les Negres la trouvent bonne, mais il est vrai qu'ils trouvent celle du chien encore meilleure, & qu'ils s'en réga-

lent comme si c'étoit un mets délicieux : à l'égard de leurs peaux, elles sont toutes précieuses, & font de très belles fourures. La plus belle & la plus chere est celle du léopard : une seule de ces peaux coute huit ou dix louis, lorsque le fauve en est vif & brillant, & que les taches en sont bien noires & bien terminées.

Dapper (*Descript. du pays des Negres, pag. 257*) dit que quand on a pris quelque léopard, dans un des villages où le Roi du pays des Negres ne demeure pas, on est obligé de le porter au lieu de sa résidence. Ils regardent le léopard comme le Roi des forêts ; ce qui a produit une plaisante coutume. Les habitants du village royal vont au devant des porteurs du léopard, pour se battre avec eux, croyant qu'il leur seroit honteux, qu'un autre Roi que le leur entrât dans la place, sans avoir résisté auparavant : on en vient d'abord aux mains ; enfin, le combat finit, & un homme qui arrive de la part du Roi, introduit les Athletes dans le village ; on les mene sur le marché, où tout le peuple est assemblé : là on écorche le léopard ; on donne la peau & les dents au Roi, & après avoir fait cuire la chair, on la distribue au peuple, qui passe tout ce jour-là comme si c'étoit une fête solemnelle. Le Roi ne mange point de cette chair ; parceque, dit-il, *nul animal ne mange son semblable* : il ne veut pas même s'asseoir sur sa peau, ni marcher dessus. Pour éviter ce malheur, il la fait vendre aussitôt. Quant aux dents, il en fait présent à ses femmes, qui les pendent à leurs habits, ou en font des colliers, mêlés de corail.

PANTOUFLIER. *Voyez* MARTEAU.

PAON, *Pavo*. Est un oiseau connu de tout le monde, & distingué de tous les autres oiseaux, par la longueur de sa queue & par les yeux brillants dont elle est ornée. Le paon est du genre des poules, & grand comme une dinde : le mâle a la tête, le col & le commencement de la poitrine, d'une couleur bleue foncée ; la tête petite à proportion du corps, ornée de deux grandes taches, oblongues, dont l'une passe par dessus les yeux ; l'autre plus courte, mais plus épaisse, est située au dessous des yeux, puis suivie d'une troisieme marque noire : il porte, au sommet de la tête, une huppe qui n'est point entiere comme dans quelques autres oiseaux ; mais composée, en quelque sorte, de tiges nues, foibles, verdâtres, qui portent en leurs sommités des especes de fleurs de lys bleuâtres. Le paon a le bec grisâtre, très ouvert, courbé comme dans tous les oiseaux qui vivent de grain, avec des narines fort larges : l'iris des yeux est jaunâtre ; le col est un peu long & fort menu, à proportion du corps ; le dos est d'un blanc tiqueté de fauve & de taches noires transversales ; les aîles sont, pliées, noires en dessus du côté du dos, & rousses en dessous du côté du ventre, ainsi qu'en dedans : la queue disposée de façon qu'elle est comme divisée en deux, car lorsqu'elle s'étend en forme de roue, il y a des plumes plus petites, brunâtres, qui semblent composer la queue entiere : elles ne sont pas roides comme les plus longues, mais étendues comme dans la plûpart des oiseaux ; de sorte qu'il faut nécessairement que les plus longues s'inse-

rent dans un muscle, au moyen duquel elles puissent se redresser & s'étendre. Belon dit que ces dernieres naissent du croupion, & que les premieres sont faites pour les soutenir. Le croupion est d'un verd foncé, & l'oiseau le dresse avec sa longue queue : les plumes du croupion sont courtes & comme tuilées ; elles dérobent la vue d'une partie des longues plumes de la queue, qui étant étendues, sont toutes de couleur de châtaigne, ornées de lignes dorées très élégantes, qui vont de bas en haut, & terminées par d'autres plumes fourchues, d'un verd très foncé, qui ressemblent à des queues d'hirondelles. Les ronds, ou comme le dit Pline, les yeux des plumes ont l'éclat du chrysolite, & des couleurs d'or & de saphir. Ces mêmes yeux sont composés de quatre cercles, dont le premier est d'or, le second châtain, le troisieme verd, & celui du milieu est bleu ou de saphir, à-peu-près de la figure & de la grandeur d'une féverole : les cuisses, les jambes & les pieds, sont d'un cendré parsemé de taches noires, & armés d'éperons, à la maniere des coqs : le ventre, près de l'estomac, est d'un bleu verdâtre, noirâtre ou du moins brunâtre vers l'anus.

La femelle, qui s'appelle *paonesse* ou *panache*, n'a pas les couleurs du plumage si brillantes que le mâle : elle est d'un gris cendré, tirant sur le brunâtre : le sommet de la tête & la huppe sont de même couleur, tachetés cependant de points verdâtres ; l'iris des yeux est tout-à-fait plombé ; le menton tout blanc ; les plumes du col ondées, vertes, blanches aux extrémités près de la poitrine. Sa queue n'a pas le beau pennage du mâle.

La Nature a pourvu le paon de très grandes aîles, afin qu'il puisse s'élever en l'air, & aller se percher sur les toîts, dans les arbres, & sur les lieux élevés, où il se plaît. Comme l'oie, il sert de garde aux maisons où il est ; car il crie ordinairement quand il voit quelqu'un.

Le paon se nourrit des mêmes aliments que les poules, mais il aime sur-tout l'orge : il a la lubricité du coq : il peut satisfaire à six femelles ; à ce défaut il attaque celle qui couve, & casse ses œufs, à moins qu'il n'en trouve une autre pour la cocher, aussi la femelle cache-t-elle son nid autant qu'elle le peut. La femelle pond douze œufs à caque couvée, mais la premiere couvée n'est que de six ; ces œufs ont la coque dure, grisâtre & joliment tachetée : les petits sont difficiles à élever ; on les nomme *paonneaux*. Les paons causent beaucoup de dégâts aux jardins, & renversent les tuiles & autres couvertures des maisons.

L'on prétend que ces oiseaux sont étrangers d'origine, & qu'ils ont été apportés des Indes en Europe, où ils sont à présent communs par-tout : ils tiennent le premier rang parmi les oiseaux domestiques, comme l'aigle entre les oiseaux de proie ; mais ils étoient autrefois si rares, qu'on n'en voyoit que dans les Cours des Princes, à cause de leur beauté exquise : on les appelloit *oiseaux de Médie* ou *de Perse*.

Le paon est le seul des oiseaux, à l'exception du coq d'Inde, qui ait la

faculté d'étendre sa queue en rond, comme s'il se plaisoit à en faire voir les yeux rayonnants : c'est sur-tout devant sa femelle, qu'il se mire dans sa roue, en se présentant du côté du soleil. M. Pluche observe que le paon est à la vue ce qu'est le rossignol à l'oreille : cet oiseau, dit-il, l'emporte sur le coq, les canards, le martin-pêcheur, le chardonneret, les perroquets, le faisan, &c. Au milieu de tous ces oiseaux dont la parure est magnifique, on distingue le paon, les yeux se réunissent sur lui; l'air de sa tête, la légéreté de sa taille, les couleurs de son corps, les yeux & les nuances de sa queue, l'or & l'azur dont il brille de toute part, cette roue qu'il promene avec pompe, sa contenance pleine de dignité, l'attention même avec laquelle il étale ses avantages aux yeux d'une compagnie que la curiosité lui amene; tout en est singulier & ravissant. Cet oiseau est tout seul un spectacle; & sa beauté a été cause qu'il a été consacré à la Déesse *Junon*.

On voit plus communément dans les pays Septentrionaux des paons blancs, que des paons colorés, & quoiqu'ils aient la même configuration & les mêmes caracteres que notre paon vulgaire, nous ne savons pas trop par quelle raison il y a des personnes qui les trouvent plus merveilleux que les nôtres; au reste, les Russes & les Danois en disent autant des nôtres : c'est ainsi que l'on apprécie davantage ce qui naît chez l'Etranger; cependant le paon coloré doit être le plus admirable. Antoine Mizauld rapporte que si l'on veut produire une race de paons blancs, il n'y a qu'à tenir les femelles, qui pondent & couvent, enfermés dans des lieux tendus en blanc de toutes parts; il prétend que leurs yeux, étant continuellement frappés de cette couleur blanche, les petits en reçoivent l'impression. Notre Auteur avoue qu'il ne sait pas encore si ce secret a jamais été éprouvé; & nous n'y avons aucune foi.

Aldrovande a représenté & décrit le paon du Japon mâle & femelle : cet oiseau est aussi d'une rare beauté; sa queue a cependant moins de plumes que celle des paons de France, la couleur en est plus brune; les yeux de la queue sont beaucoup plus grands; les plumes du dos sont vertes & bleues; celles de la poitrine sont d'un jaune doré, mêlé de verd & de bleu; le commencement des aîles est bleu & verd.

Aux environs de Barroche, ville du Royaume de Cambaye, il y a, dit Tavernier, quantité de paons dispersés dans les champs par troupes : ils sont très sauvages, & s'enfuient au travers des broussailles dès qu'ils apperçoivent le Chasseur. Ils se perchent la nuit sur les arbres; on en approche avec une espece de banniere où des paons sont représentés de chaque côté, on met des chandelles allumées au haut du bâton : la lumiere, surprenant le paon, fait qu'il allonge le col jusques sur le bâton, où il se prend dans une corde à nœuds coulants que tire celui qui tient la banniere. Il se trouve aussi des paons sauvages à la Côte de Coromandel. Le paon d'Afrique ou de Guinée est la *Demoiselle de Numidie*. Voyez ce mot.

Sur

Sur les confins d'Angola, on trouve un bois environné de murs, où l'on éleve des paons, dont les plumes servent à faire les parasols & les enseignes du Roi.

Les Auteurs de la *suite de la Mat. Médic.* disent que le paon est aujourd'hui un oiseau de peu d'usage en aliment : sa chair, dure, seche & difficile à digérer, le fait rejetter de toutes les bonnes tables ; mais en Médecine, cette chair est estimée contre le vertige ; les bouillons qu'on en fait sont diurétiques : la fiente de cet animal passe pour être spécifique contre l'épilepsie : la dose en est depuis un scrupule jusqu'à un gros : on estime l'usage de ses œufs propres à remédier à la goutte vague.

PAON. On donne aussi ce nom à un grand papillon, sur les aîles duquel sont peints des yeux semblables à ceux de la queue du paon. M. de Réaumur dit que cet insecte provient des grosses especes de chenilles rases. *Voyez* au mot CHENILLES A TUBERCULES.

PAON MARIN, *Pavo marinus.* Est un poisson à nageoires épineuses, mis dans le rang des labres : il est orné des plus belles couleurs. *Voyez* TOURD.

PAON DE MER. Petit insecte observé dans les mers de Ceylan, par M. Godeheu ; le corps de ce petit insecte est d'une forme allongée : il porte sur la tête deux cornes, terminées par quelques nervures très déliées. Lorsqu'on observe cet insecte au microscope, on voit sa queue ornée d'un panache singulier : elle se termine en deux branches, de chacune desquelles sortent quatre véritables plumes couleur de rose, qui contrastent avec la couleur verdâtre de son corps. *Voyez le III Tom. des Mém. présentés à l'Académie Royale des Sciences.*

PAPAICOT. Arbre des Isles de l'Amérique, qui ne pousse aucune branche, & dont les feuilles, qui ressemblent à celles du figuier, regnent le long du tronc, & font au sommet une espece de couronne : il porte sous ses feuilles des fruits orangés, de la grosseur d'une poire de coing, dont la chair est semblable à celle du melon, mais doucereuse & fade. On dit que dans l'Isle de la Guadeloupe, ils deviennent aussi gros que nos plus beaux melons. Le papaicot n'est peut-être qu'une sorte de *papayer.* Voyez ce mot.

PAPAROI. Nom donné à une espece de grenadier à fleurs doubles. *Voyez* les mots GRENADIER & BALAUSTIER.

PAPAS. *Voyez* BATATTE.

PAPAYER, *Papaya aut Pinoguacu.* Arbre de l'Amérique & des Indes Orientales, dont on distingue deux especes, l'une mâle & l'autre femelle : la premiere, dit Feuillée, ne porte que des fleurs sans fruits, & la seconde ne fructifie point sans être fécondée par la premiere, ainsi qu'on l'a remarqué dans les papayers qui ont fleuri dans les serres chaudes du Jardin du Roi, & qui étant tous de l'espece femelle, n'ont point fructifié faute de mâles. Pison assure cependant que chaque individu porte des fleurs & des fruits, sans avoir besoin l'un de l'autre. La différence qu'on y remarque,

eſt que l'eſpece appellée mâle a les feuilles moins grandes que la femelle, & qu'elle eſt commune dans les forêts. L'eſpece femelle y eſt plus rare & ſe cultive dans les jardins; plus de la moitié inférieure de la tige dans l'une & l'autre eſpece eſt ſans feuilles, le reſte en eſt garni tout au tour, ſans branches & couvertes d'une écorce cendrée. Peut-être que ces différences ou diſtinctions de ſexe dans les papayers ne proviennent que de leur fécondité, conſidérés les uns comme ſauvages, les autres comme cultivés.

Le Papayer male, *Pinoguacu mas*, croît à la hauteur de vingt pieds, & eſt de la groſſeur de la cuiſſe, creux & ſpongieux en dedans, ſi tendre, qu'on peut le couper entiérement en travers d'un ſeul coup de ſabre : il s'éleve en peu de tems; ſes feuilles ſont à-peu-près grandes comme celles du figuier, découpées en ſix ou ſept parties, attachées à des queues longues, groſſes, rondes, creuſes, rougeâtres & recourbées : ſes fleurs ſont longues, diſpoſées en étoiles jaunâtres, inodores : elles ſont, dit-on, ſtériles.

Le Papayer femelle, *Pinoguacu fœmina*, que l'on cultive dans les jardins au Breſil, aux Iſles Antilles & aux Indes Orientales, eſt un peu plus élevé; ſes feuilles ſont bien plus grandes & attachées à des queues vertes. Lorſque cet arbre eſt voiſin d'un papayer mâle, il porte toute l'année des fleurs & des fruits : ſes fleurs ſont grandes comme celle du glayeul, compoſées de cinq feuilles jaunes & d'une odeur de muguet : ſon fruit, que l'on nomme *papaye*, & qui eſt ſuſpendu au haut de la tige, près de l'endroit où les tiges & les feuilles prennent naiſſance, a la figure & la groſſeur d'un melon médiocre, verdâtre d'abord, & enſuite jaune, mais il contient un ſuc laiteux, d'un goût fade & moins exquis que la chair du melon, & dont on ſe ſert pour effacer les taches de la peau produites par la chaleur du ſoleil : le milieu de la chair eſt d'un beau jaune, garni d'un grand nombre de ſemences, groſſes comme des grains de coriandre, ovales, cannelées, rougeâtres en deſſus, blanchâtres en dedans, d'un goût aigrelet. Chacune de ces ſemences produit, dans l'eſpace d'une ou deux années, un arbre papayer portant fruit; mais ſa durée n'eſt que de quatre ou cinq ans, après quoi ſa ſommité ſe corrompt & fait périr le reſte de l'arbre. Lemery dit que, quoique ce fruit ſoit très bon étant mangé crud, il eſt encore meilleur quand il a été cuit avec de la viande, ou confit en marmelade avec du ſucre & de l'écorce d'orange : c'eſt un bon ſtomachique; ſes ſemences ſont eſtimées propres pour le ſcorbut, diurétiques & hyſtériques.

On lit, dans la *Maiſon Ruſtique de Cayenne*, que les ſemences du papayer commun, dont les Créoles mangent le fruit, ont un goût de poivre; & qu'un ſcrupule de ces ſemences en poudre, pris pendant quelques jours, fait mourir les vers.

Le fruit du papayer ſauvage ne ſe mange point. Cet arbre eſt plus gros que le papayer ordinaire, & il ne rapporte des feuilles qu'au haut de la tige. Il n'eſt pas rare de rencontrer, vers le pied de ces arbres, de petits

ſerpents cachés, que les Portugais appellent *cobre de Capello*. Voyez ce mot.

PAPE, *Fringilla tricolor.* Catesbi donne ce nom à un bel oiſeau de la Caroline, qui eſt de trois couleurs & gros comme un ſerin : il a la tête & le deſſus du col d'un bleu d'outre-mer, la gorge, la poitrine & le ventre ſont d'un rouge brillant, le dos eſt verd ; le bas du dos de même que la queue, ſont d'un rouge foncé ; le dos, en approchant des aîles, eſt d'un jaune verdâtre ; les plumes de l'aîle, qui ſont près du dos, ſont d'une couleur rouge ; les aîles ſont violettes, les cuiſſes rouges, & les pieds griſâtres.

PAPEGAI. Eſt le gros perroquet que les Portugais appellent *papagayos ;* ſelon Oviedo, on trouve cet oiſeau dans l'Iſle de Cuba à la Nouvelle Eſpagne : on le rencontre auſſi à la Jamaïque. *Voyez* PERROQUET.

PAPIRACÉE. Les Naturaliſtes donnent ce nom à une eſpece de nautile blanc, qui ſe trouve dans la Méditerranée, & même à pluſieurs autres ſortes de coquille, dont la robe eſt mince comme du papier, au lieu que les autres coquilles de la même famille & eſpeces ſont épaiſſes & peſantes.

PAPIER, *Papyrus nilotica.* Eſt, ſelon Lémery, une plante qui reſſemble au ſouchet. Ses tiges croiſſent à la hauteur de neuf ou dix pieds : elles ſont groſſes, de couleur pâle ou cendrée. Ses feuilles ſont longues comme celles du roſeau. Ses fleurs ſont à pluſieurs étamines, diſpoſées en bouquet aux ſommités des branches, comme au ſouchet ; ſes racines ſont grandes, groſſes, ligneuſes, nouées, d'une odeur & d'un goût foibles. Cette plante croît en Egypte le long du Nil & en Sicile ; les Anciens en ſéparoient l'écorce, & la poliſſoient pour leur ſervir de papier à écrire. Le même Auteur ajoute que ſes feuilles étoient autrefois employées par les Chirurgiens, pour faire ſuppurer & pour déterger les ulceres.

Nous avons une très ſavante Diſſertation ſur le papier, par feu M. le Comte de Caylus (en 1758), dans laquelle cet Académicien, auſſi éclairé que bon Citoyen, prouve que le *papyrus* ou papier d'Egypte, dont il eſt ſi ſouvent fait mention dans les ouvrages modernes, & qui a ſervi à nous tranſmettre les Auteurs anciens, eſt une matiere encore aſſez neuve pour être examinée de nouveau. A l'aide des idées que les Auteurs anciens lui ont données, & des ſecours qu'il a tirés d'un des plus grands Botaniſtes de l'Europe (M. de Juſſieu) M. de Caylus a diſcuté ce que Guilardin & Pline avoient dit ſur le *papyrus*. L'on voit que cette plante naît dans les marais de la baſſe Egypte, ou même au milieu des eaux dormantes que le Nil laiſſe après ſon inondation. Sa racine eſt tortueuſe, rampante, & de la groſſeur du poignet ; la tige eſt triangulaire, & ne s'éleve pas à plus de ſept à neuf coudées : elle eſt remplie d'une ſubſtance fongueuſe ; elle va toujours en diminuant, & ſe termine en pointe. Cette eſpece d'arbre porte une chevelure, un panache en paraſol, & un épi qui forme un thyrſe. Ses feuilles, qui ſortent immédiatement de la racine, reſſemblent à celles du

ſparganium ou *ruban d'eau.* Les habitants du pays mangent la partie inférieure & ſucculente de la tige, mais on a ceſſé de faire du papier avec le *papyrus.*

Ainſi le *papyrus* ou *berd des Egyptiens*, eſt une plante aquatique, qu'il ne faut pas confondre avec le figuier d'Adam, appellé *muſa ;* c'eſt le *cyperus niloticus, vel Syriacus maximus*, *papyraceus*, lequel paroît être le même que le *ſanga-ſanga* qui croît à Madagaſcar, dans la riviere que les Malgaches appellent *Tartas*, & qui eſt voiſine de Foulepointe : on y emploie l'écorce du *papyrus* pour faire des nattes, des cordes pour les filets, & des cordages pour les bateaux de pêche ; ils en font auſſi des voiles. On ſoupçonne auſſi que le *papero* de Sicile eſt une eſpece de *papyrus.* Les habitants du Nil employoient les racines du *papyrus* pour brûler & pour faire différents vaſes à leurs uſages. On entrelaſſoit la tige en forme de tiſſu pour conſtruire des barques qu'on goudronnoit; & de l'écorce intérieure ou *liber*, on faiſoit des voiles, des nattes, des habillements, des couvertures de lit & pour les maiſons, des cordes, des eſpeces de chapeaux & du papier à écrire. Ce papier étoit anciennement appellé *ſacré* ou *hiératique :* il ne ſervoit que pour les Livres de la Religion Egyptienne. Porté à Rome, & différemment préparé, lavé, battu & liſſé, ce papier prit le nom d'*Auguſte*, de *Livie*, même celui du Papetier *Fannius.*

Le papier ſe préparoit en Egypte avec les fortes tiges du *papyrus :* on les diviſoit en vingt lames fort minces ; on les arroſoit avec de l'eau ; on les faiſoit deſſécher au ſoleil ; puis on les croiſoit en différents ſens, & on les mettoit à la preſſe. On faiſoit auſſi du papier avec les feuilles. On appelloit *papier lénéotique* l'eſpece de gros papier emporétique, qu'on faiſoit avec les parties qui touchoient le plus près de l'écorce du *papyrus ;* car le beau papier étoit fait avec la matiere qui eſt au-deſſous de l'écorce & de la lame qui la touche immédiatement. Il étoit très léger, comme calandré, & d'une aſſez mauvaiſe odeur ; mais il ſe perfectionna ſous le Prince Claude.

Après avoir détaché & enlevé l'écorce de la tige de cette plante, on employoit encore la partie intérieure moëlleuſe & ſpongieuſe, pour en faire les mêches des flambeaux qu'on portoit dans les funérailles, & qu'on tenoit allumés tant que le cadavre reſtoit expoſé. Antipater dit que ces mêches de *papyrus* étoient enduites de cire ; au reſte, elles reſſembloient aſſez à cette mêche de jonc que nous avons vu, il y a quelques années, à Paris, & qu'on préſentoit aux paſſants, en la décorant du titre de *mêche éternelle.* Tel eſt l'Extrait du Mémoire de M. de Caylus. Mais il y a trop à perdre de ne pas lire cette Diſſertation en entier : elle eſt pleine de recherches les plus inſtructives.

L'uſage du papier d'Egypte paroît avoir ſuccédé à celui de pluſieurs autres ſubſtances, dont ſe ſont ſervis les Anciens ; car on écrivoit ſur des peaux d'habillement, ſur des tablettes de cire, ſur des coquilles, ſur des métaux, ſur l'écorce intérieure d'arbre, ſur des boyaux, ſur l'ivoire, ſur

les feuilles de palmier, ſur la toile de lin & de coton, & enſuite ſur du parchemin, &c. On lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, an. 1751*, qu'avant l'invention de notre papier (l'époque du papier de chiffons eſt de 1470), on en faiſoit en Orient avec les chiffons de toile de coton; & avant celui-ci, les Egyptiens préparoient la deuxieme écorce d'une eſpece de chiendent, connu ſous le nom de *papyrus*, dont ils tiroient du papier, & dont le nôtre a retenu le nom.

Les Japonnois font leur papier avec l'écorce de *canſchy*, arbre très gros qui croît dans leur pays. Voici comment ils s'y prennent. On coupe l'arbre à ras de terre; il continue à pouſſer de petits rejettons: quand ils ſont de la groſſeur du doigt on les coupe, on les fait cuire dans un chauderon juſqu'à ce que l'écorce s'en ſépare, on ſeche cette écorce & on la remet cuire encore deux fois, en remuant continuellement, afin qu'il ſe forme une eſpece de bouillie; on la diviſe & on l'écraſe encore plus dans les mortiers de bois; on met cette bouillie dans des boîtes quarrées, ſur leſquelles on met de groſſes pierres pour en exprimer l'eau; on porte la matiere ſur des formes de cuivre, & on procede de la même maniere que font les Papetiers.

On trouve, de tems immémorial, du papier chez les Chinois, & de très beau: ils y employoient le chanvre, le coton, la ſoie, les écorces d'arbres, dont la principale eſt celle du bambou. Le P. Parennin en a envoyé de plus de quarante ſortes, toutes curieuſes par quelques circonſtances particulieres. Leur papier eſt doux & uni, d'une grande beauté, & les feuilles ſont d'une grandeur, à laquelle toute l'induſtrie de nos Ouvriers n'a encore pu atteindre. On ſait que les chiffons ſont débarraſſés, par les leſſives, de la partie ſpongieuſe, nommée *parenchyme;* mais on n'auroit pas cru que la filaſſe, ſimplement battue, pût produire une pâte dont on a formé un papier aſſez fin, & qui paroît ſe perfectionner. Il eſt plus que probable que les filaſſes d'aloës, d'ananas, de palmier, d'ortie, & d'une infinité d'autres plantes ou arbres, ſeroient ſuſceptibles de la même préparation. Nous ne ſommes point auſſi riches en plantes & arbres dont on puiſſe détacher les fibres ligneuſes, que les Indiens de l'un & de l'autre hémiſphere. Nous avons cependant l'aloës ſur certaines côtes. En Eſpagne, on a une eſpece de ſparte ou de genêt, qu'on fait rouir pour en tirer la filaſſe, & dont on fabrique ces cordages, que les Marins appellent *ſparton;* on en pourroit donc tirer du papier. M. Guettard en a fait avec nos orties & nos guimauves des bords de la mer; & il ne déſeſpere pas qu'on puiſſe en faire avec quelques-unes de nos plantes & de nos arbres mêmes, ſans les réduire en filaſſe. Le raiſonnement qui avoit conduit cet Académicien à fabriquer du papier immédiatement avec la filaſſe, lui a fait eſſayer d'en faire avec du coton, & il a réuſſi. Il vouloit s'aſſurer ſi ce duvet étranger donneroit une bonne pâte, pour travailler avec plus de ſûreté ſur le duvet de nos chardons, & ſur celui de l'apocin de Syrie, qui, quoique étranger, vient bien chez nous. Enfin, M. Guettard, dont le zele & la ſagacité ſont

très connus, a voulu nous faire voir les avantages que nous pourrions tirer, à cet égard, d'une infinité de ſubſtances que nous rejettons comme inutiles : on en trouve le détail dans ſon Mémoire, & dans le Journal Économique, au mois de Juillet & d'Août 1751. MM. de Réaumur, Glediſtch, Schæffers & Séba, ont donné auſſi de bonnes obſervations ſur le papier de notre pays.

A l'égard de notre papier ordinaire, on le fait avec de vieux drapeaux ou chiffons de linge, blanchis, hâchés & briſés au moulin en parties très menues, humectées avec de l'eau, & tellement délayées, qu'elles ne paroiſſent que comme une eau remplie de petits floccons viſqueux, & collants. On leve cette liqueur par parties, prenant toujours la ſuperficie avec un chaſſis garni de fils de laiton très ſerrés, & qui eſt de la grandeur de la feuille qu'on veut faire. On met enſuite égoutter ces feuilles : on les paſſe à la colle, pour que le papier ne boive point, & enfin on le met à la preſſe. Le papier gris n'a point été collé : il eſt fait de chiffons plus groſſiers, moins lavés, &c. Le papier bleu a reçu la teinture du tourneſol. Le papier marbré de diverſes couleurs ſe fait en appliquant une feuille de papier ſur différentes couleurs, détrempées en huile & mêlées avec de l'eau, qui en empêche la liaiſon ; & ſelon la diſpoſition ou l'arrangement qu'on donne enſuite à ces couleurs, on forme, dit Lémery, des ondes & des panaches.

Preſque tout le papier de Hollande a la fineſſe, le corps, la blancheur, le liſſé & le poli au deſſus du nôtre ; ce qui dépend de la pureté de l'eau, du choix des chiffons, & de pluſieurs autres circonſtances qu'on emploie. On a encore l'art d'amincir le papier par la preſſe & à coups de marteaux. *Voyez* le *Dictionnaire des Arts & Métiers.*

PAPIER FEUILLE D'ARBRE. Nom donné à la feuille de l'Arbre de la nouvelle Espagne, & mieux encore à celle d'un Palmiste. *Voy.* ces mots.

PAPIER FOSSILE. *Voyez* Cuir fossile.

PAPIER NATUREL. On a découvert depuis peu en Italie, une nouvelle eſpece de papier foſſile. On penſe qu'il eſt formé d'un mélange de plantes écraſées & pourries, & qui dans leur état de corruption, forment une pâte capable de flotter ſur l'eau, & dont les parties, malgré leur diſſolution, reſtent unies entr'elles au moyen d'une ſubſtance viſqueuſe. M. Strange prétend avoir reconnu pluſieurs plantes propres à ſe convertir en un papier foſſile, entr'autres le *conferva* qui eſt abondant dans pluſieurs marais marécageux de la Toſcane. *Voyez* Conferva.

Au reſte, ce papier naturel n'eſt point une découverte particuliere à l'Italie : on en a trouvé en pluſieurs endroits de la France, de l'Allemagne & en différents autres pays. M. Linnæus, qui en a trouvé dans la province de Dalekent en Suede, prétend que ce papier eſt formé du *byſſus* qu'il appelle *flos aquæ*, & qui ſe blanchit aux rayons du ſoleil. M. Matani, Profeſſeur de Médecine à Piſe, penſe que toutes les plantes filamenteuſes &

membraneuſes, lorſqu'elles ſont dépouillées de leur ſubſtance viſqueuſe & entierement diſſoutes dans l'eau, peuvent ſe transformer en toute eſpece de papier.

Les plantes les plus propres à produire le *papier naturel*, ſont les mauves, les algues marines, le chiendent, les orties, les joncs, les panais, les carottes, le lupin, le genêt, le glayeul, le foin, le lin, la paille, les plantes marécageuſes, les différents biſſus & conferva tant de marais que de riviere, les fleurs des arbres, &c. Plus le tiſſu de ces plantes eſt lâche & délicat, plutôt elles ſont détrempées & diſſoutes. C'eſt ainſi qu'il s'éleve du fond des marais une matiere viſqueuſe formée de corps diſſous de pluſieurs petits animaux, & notamment de végétaux, qui, ayant croupi & s'étant corrompus dans la bourbe, ſont devenus très propres à fournir le papier foſſile dont il eſt mention.

PAPILLON, *papilio*. Petit inſecte qui a des pieds, quatre aîles, des yeux & des antennes. L'hiſtoire des papillons eſt néceſſairement liée avec celle des chenilles, puiſque tous les papillons ont été originairement des chenilles, qui ont ſubi les métamorphoſes qui les ont amenés à l'état de chryſalide, & enfin à celui de papillon; ainſi on trouvera ſous ces trois mots de *chenille*, de *chryſalide* & de *papillon*, l'hiſtoire complette des papillons dont la vie eſt la plus remplie de phénomenes ſinguliers.

Il convient de parler d'abord du premier eſſor de cet inſecte: ſpectacle trop peu connu du grand nombre des hommes, mais que le Naturaliſte ne ſe laſſe pas d'admirer. Le nouveau papillon, averti par l'inſtinct qu'il a acquis aſſez de force pour rompre ſes fers, fait un puiſſant effort qui lui ouvre une ſeconde fois les portes de la vie, ou plutôt de la lumiere qu'il va voir avec de nouveaux yeux. Tous ſes organes deviennent plus ſenſibles & plus parfaits; ſes aîles, qui d'abord ne paroiſſent pas, ou qui ſont ſi petites qu'on les prendroit volontiers pour celles d'un papillon manqué, ſont encore couvertes de l'humidité du berceau, &c. mais auſſi-tôt qu'elles ſont à l'air & libres, les liqueurs qui circulent dans leurs canaux, s'élançant avec rapidité, les forcent à s'étendre & à ſe développer. Pour accélérer & donner plus de force à ce développement, le papillon nouvellement éclos & impatient de voler, les agite de tems en tems, & les fait frémir avec vîteſſe: en même-tems tous ceux qui ont une trompe (car tous n'en ont pas) qui étoit étendue & allongée ſous le fourreau de la chryſalide, la retirent & la roulent en ſpirale pour la loger dans le réduit qui lui eſt préparé. Si quelque cauſe, ſoit intérieure, ſoit extérieure, s'oppoſe à l'extenſion des aîles dans le tems qu'elles ſont encore auſſi flexibles que des membranes, la ſéchereſſe qui les ſurprend dans cet état arrête la ſuite du développement, les aîles reſtent contrefaites, incapables de lui ſervir, & le pauvre animal ſe voit condamné à périr, faute de pouvoir aller chercher ſa nourriture.

C'eſt ainſi que tous les papillons ſortent de leur état de nymphe ou de chryſalide, tant ceux qui viennent de chenilles qui font des coques, que

ceux qui viennent de celles qui ſe lient & qui ſe ſuſpendent. Ces dernieres en ſortant ſe trouvent d'abord à leur aiſe & en plein air. Mais comment les papillons qui ſont renfermés dans des coques d'un tiſſu ſi ſerré, que nous ne pourrions pas les déchirer avec nos doigts, telle, par exemple, que la coque du ver à ſoie; comment ces papillons, auxquels nous ne connoiſſons aucun inſtrument capable de faire cette opération, s'y prendront-ils? On peut parvenir à voir cette induſtrie en enlevant une partie d'une coque, & la collant enſuite ſur un verre: on verra que les papillons dégorgent de leur bouche (on connoîtra par la ſuite que c'eſt le ſeul uſage pour lequel elle leur ait été donnée) une liqueur mouſſeuſe qui humecte le bout de la coque; alors à coups de tête donnés à pluſieurs repriſes contre cet endroit affoibli par la liqueur, ils viennent à bout de la crever, & ſe gliſſent par cette ouverture. Dans toutes ces coques, on trouve toujours deux dépouilles, celle de la chenille & celle de la chryſalide.

D'autres papillons, qui ont encore des coques plus épaiſſes, ſe ſont ménagés une ouverture, lorſqu'étant chenilles, ils ont filé leur coque. Telle eſt la chenille à tubercules, qui donne le papillon paon. *Voyez* CHENILLE A TUBERCULES.

Lorſque les aîles des papillons ont acquis aſſez de fermeté, les uns prennent leur vol dans le moment; d'autres ſe contentent de marcher & d'aller ſe placer à quelque diſtance; mais tous ſe purgent abondamment, les uns avant de s'éloigner de leurs coques, d'autres après. Cette évacuation eſt le ſuperflu du corps graiſſeux & de toute la matiere que la Nature a employée pour leur faire changer d'état. Ces reſtes ſont liquides & aſſez ordinairement rougeâtres; ceux de ces papillons qui firent autrefois ſi grande peur à la Ville d'Aix en Provence, ſont comme du ſang. *Voyez* l'expoſé de cet événement au mot CHENILLE ÉPINEUSE; *voyez auſſi* PLUIE DE SANG.

Deſcription des organes du Papillon.

On ne remarque plus dans l'intérieur du papillon ce nombre de trachées que l'on voit le long des côtes de la chenille. De ces dix-huit ſtigmates, il n'en reſte que deux qui ſont ſur le corſelet; mais l'on trouve dans la partie ſupérieure du ventre une veſſie pleine d'air, d'une grandeur aſſez conſidérable. Cette veſſie a un col qui aboutit à la bouche ou la trompe de ceux qui en ont une. C'eſt par ce canal, auſſi-bien que par celui des deux ſtigmates, que l'air entre & ſort; au lieu que dans l'état de chenille, les organes de la reſpiration étoient diſtribués des deux côtés de ſon corps. Ce changement juſques dans les organes de la reſpiration, fait juger de la prodigieuſe révolution qui ſe fait dans l'intérieur de l'animal pendant qu'il nous paroît ſi tranquille ſous la forme de chryſalide: c'eſt à la poitrine que ſont attachés les muſcles qui font mouvoir les aîles.

Lorſqu'on ouvre le papillon, on découvre l'eſtomac, le cœur & la moëlle épiniere, qui ſont autant de canaux, dont une partie réſide dans le ventre,

&

& l'autre, en paſſant par la poitrine, va ſe terminer dans la tête. Le cœur du papillon eſt le même qu'étoit celui de la chenille, c'eſt-à-dire, en quelque ſorte un aſſemblage de cœurs qui regnent dans toute la longueur du corps. Mais on peut remarquer que la circulation s'y fait dans un ſens contraire à celui où elle ſe faiſoit dans la chenille. Cependant cette circulation n'eſt pas toujours conſtante : je l'ai vu ſouvent changer, dit l'Obſervateur; cela venoit-il à l'occaſion des douleurs que je lui faiſois ſentir? Mais quelle qu'en ſoit la cauſe, on voit toujours avec grand étonnement que cet inſecte ait une ſi grande facilité de changer la circulation de ſon ſang. La moëlle épiniere eſt la même que celle qui étoit dans la chenille; elle remonte du bas ventre vers la tête : mais ce qu'elle fait voir de particulier, c'eſt qu'elle eſt dans un mouvement continuel & vermiculaire; mouvement qu'elle n'avoit point dans la chenille. On peut obſerver ce phénomene en faiſant tomber le poil de deſſus la peau du ventre de la femelle du papillon provenant de la chenille à oreille. La peau en eſt ſi tranſparente, qu'en la frottant d'un peu d'huile, on voit très diſtinctement au travers de ſon épaiſſeur, tout le jeu de cette moëlle épiniere, qui eſt fort vif.

Les organes des ſexes dont on ne trouve aucune trace dans la chenille, ſe trouvent tout formés dans le papillon naiſſant, & ſitués comme la Nature a coutume de les placer dans les autres inſectes. Les femelles ſe font reconnoître aiſément à la groſſeur de leur ventre, qui eſt ſi prodigieuſement rempli dans certaines eſpeces, qu'il en paroît prêt à crever; il arrive même quelquefois aux femelles de papillon de la chenille à oreille & de la chenille commune, de commencer à dépoſer leurs œufs avant qu'ils aient été fécondés, tant elles ſont preſſées du beſoin de pondre. Il y a des eſpeces de papillons femelles qui pondent juſqu'à quatre, cinq, ſix & ſept cents œufs de ſuite.

Beauté des Papillons.

La beauté du papillon, la vivacité, la ſurprenante variété de ſes couleurs, l'élégance de ſa forme, font le charme des yeux; ſa légereté, ſon air animé, ſa courſe vagabonde & volage, tout nous plaît en lui. Une collection de papillons nous préſente le plus beau ſpectacle, tel qu'on le voit au Cabinet du Roi, & dans ceux de la plûpart des Curieux. Ces inſectes ſemblent ſe diſputer à l'envi la beauté des couleurs, l'élégance de la forme. Les papillons de la Chine, ſur-tout ceux de l'Amérique & de la riviere des Amazones, ſe font remarquer par leur grandeur, & par la richeſſe & le vif éclat de leurs couleurs; c'eſt un ſpectacle à voir, & non point à être décrit. A la Chine, on envoie les papillons les plus beaux & les plus extraordinaires à la Cour de l'Empereur : ils ſervent à l'ornement du Palais. On ſe ſert pour les attrapper, d'un petit rézeau de ſoie de huit pouces de large, monté ſur un fil d'archal emmanché d'un bâton léger. On les fait mourir en leur comprimant du bout des doigts la poitrine; enſuite on les perce d'une épingle, & on les laiſſe deſſécher contre un carton. On dit qu'il y a des

Chinoises assez curieuses pour étudier la vie de ces sortes d'insectes : elles prennent des chenilles parvenues au point de faire leurs coques ; elles les enferment plusieurs ensemble dans une boëte remplie de petits bâtons ; & quand elles les entendent battre des aîles, elles les lâchent dans un appartement vitré & rempli de fleurs : c'est un moyen sûr & facile d'avoir de ces beaux insectes.

Lorsque l'on considere le papillon, quatre de ses parties paroissent mériter entr'autres une attention particuliere ; savoir, les aîles, les antennes, la trompe & les yeux.

Les aîles, qui sont toujours au nombre de quatre, lui constituent un genre particulier parmi les insectes aîlés, en ce qu'elles ne sont point couvertes d'étuis, mais seulement d'une espece de poussiere farineuse qui s'attache facilement aux doigts qui les touchent ; cette prétendue poussiere considérée au microscope, est un assemblage très régulier & organisé de petites écailles colorées, taillées sur différents modeles, couchées & implantées sur une gaze solide, & à rainures, quoiqu'extrêmement légere. C'est la dureté & le poli de ces petites écailles qui les rend si brillantes. Le dessus & le dessous des aîles en sont également couverts. Avec de grandes aîles légeres, la plûpart des papillons volent de mauvaise grace, ils vont toujours par zic-zags, de haut en bas, de bas en haut, de droite à gauche ; effet qui dépend de ce que leurs aîles ne frappent l'air que l'une après l'autre, & peut-être avec des forces alternativement inégales. Ce vol leur est très avantageux, parcequ'il leur fait éviter les oiseaux qui les poursuivent ; car comme le vol des oiseaux est en ligne droite, celui du papillon est continuellement hors de cette ligne.

Telle est la structure la plus ordinaire des aîles des papillons : mais il y en a d'autres especes que l'on a surnommées *papillons à aîles d'oiseaux*, parcequ'effectivement leurs aîles paroissent disposées comme celles des oiseaux ; ces aîles sont cependant recouvertes d'écailles, taillées de maniere à en imposer & à paroître comme des plumes. On voit voltiger quelquefois sur le bord des ruisseaux de ces petits papillons, qui sont blancs & des plus jolis : ils nous ont paru provenir d'une espece de chenille qui se nourrit de framboises où elle établit son domicile. Une autre espece porte des aîles vîtrées, ainsi nommées, parceque n'étant pas entierement couvertes d'écailles, les parties qui en sont dégarnies, semblent autant de vîtres. Enfin, la troisieme espece, sont les aîles d'un petit papillon provenant d'une teigne, qui vit dans l'épaisseur des feuilles d'orme & de pommier ; ces aîles présentent au microscope tout ce qu'on peut imaginer de plus riche en or, en argent, en azur & en nacre. On peut voir les figures différentes que plusieurs Auteurs, & en particulier Bonanni, Swammerdam & M. de Réaumur, ont données des écailles, des aîles & du corps des papillons.

Les papillons portent, comme la plûpart des autres insectes, des antennes sur la tête : on peut voir, *au mot* ANTENNE *& à l'article* INSECTE,

de quel uſage on croit que ces parties ſont aux inſectes. Comme les antennes ſont très apparentes dans les inſectes, on s'en eſt ſervi pour diviſer les papillons en claſſes & en genres, ſuivant leurs différentes formes.

La premiere diviſion & la plus ſimple, eſt celle qui diſtingue les papillons en papillons de jour, & en papillons de nuit ou phalênes : ces derniers ſont en bien plus grand nombre que les autres. Swammerdam en a obſervé cent quatre-vingt-treize ſortes : ſavoir, treize des plus grands, vingt-huit d'une moyenne grandeur, quatre-vingt-ſix plus petites, & ſoixante-ſix de la plus petite eſpece. Il en a décrit cent quatorze eſpeces avec leurs nymphes dorées. Aldrovande en a fait mention de cent dix-huit ſortes; Mouffet en repréſente cent quatre-vingt-ſix, & Hoffnagel cinquante. Ces papillons ne volent que la nuit; Goëdard n'a fait mention que de ſoixante-dix-ſept ſortes de papillons de jour.

Ces deux genres de papillons ſe diſtinguent par les *antennes :* voyez ce mot. Ceux qui compoſent la claſſe des diurnes, ont des antennes de trois différentes formes. Il y a 1°. celles que l'on appelle *antennes à maſſe* ou *à bouton*, parcequ'elles ſe terminent par un bouton, qui a le plus ſouvent la figure d'une olive, & quelquefois d'une olive tronquée. Le plus grand nombre des papillons que l'on voit pendant le jour ſe repoſer ſur les fleurs, portent des antennes de ce genre.

2°. Les *antennes en forme de maſſue.*

3°. Celles qui ſont tournées en forme de *cornes de béliers* : elles reſſemblen un peu aux *antennes en maſſue;* mais indépendamment de leur figure, elles n'ont pas à l'extrêmité le bouquet de poil de ces dernieres.

La claſſe des phalênes ou papillons nocturnes ſe diſtingüe auſſi par des antennes de trois formes différentes. La premiere eſt celle à qui on a donné le nom d'*antennes priſmatiques*, à cauſe de leur forme. La ſeconde comprend les *antennes à filets coniques* ou *grainées*, parcequ'ils ſont formés d'une ſuite de grains diſpoſés comme ceux d'un chapelet. La troiſieme eſt celle des *antennes à barbes de plumes* ou *en plumes*, à cauſe de leur reſſemblance avec une plume d'oiſeau. Dans les différents genres de papillons qui portent de ces antennes, elles ſervent à diſtinguer les ſexes; celles des mâles ſont plus belles & mieux formées que celles des femelles : parmi ces papillons, il y en a de tout unis, de velus, de colorés & de tranſparents.

On peut diſtinguer encore les papillons en ceux qui ſont pourvus de trompes, & en ceux qui n'en ont pas. Tous les papillons diurnes en ſont pourvus; mais parmi les phalênes, pluſieurs paroiſſent en manquer, d'autres en manquent tout-à-fait. Le véritable inſtant de diſtinguer la ſtructure de la trompe des papillons qui en ſont pourvus, c'eſt lorſque le papillon ne fait que quitter ſa chryſalide : ſa trompe eſt encore étendue ſur l'eſtomac; elle ſe dégage, elle ſe roule en ſpirale; mais dans le premier inſtant, les deux parties ne ſe dégagent pas toujours enſemble, & l'on apperçoit deux lames creuſées en gouttiere, qui forment par leur réunion la trompe du papillon; c'eſt l'organe qui ſeul fait les fonctions de la bouche & du nez.

Lorſque le papillon veut pomper le ſuc des fleurs, dont la conſiſtance eſt quelquefois trop viſqueuſe pour pouvoir être attirée, ſa bouche dégorge dans le fond de la fleur une liqueur qui rend l'extrait de la plante plus fluide : on peut voir cette manœuvre en préſentant un morceau de ſucre à un papillon diurne qui vient de paroître au jour. Quant aux yeux des papillons, ils ſont d'une ſtructure admirable. *Voyez au mot* INSECTE, *l'article* YEUX A RÉSEAU.

On ſe fait ordinairement une idée agréable de la vie d'un papillon : on ſe le repréſente comme un animal toujours en joie, dont l'amour & la bonne chere ſont l'occupation, volant de fleurs en fleurs, de femelles en femelles : mais il s'en faut bien que tout le peuple papillon jouiſſe d'un bonheur ſi complet. Si l'on conſidere les papillons de nuit, on voit que c'eſt à leur dernier changement que ſe terminent les deſſeins qu'avoit la Nature en les faiſant naître. La propagation de l'eſpece eſt le ſeul ſigne de vie qu'ils donnent; c'eſt pour les amener là qu'elle les a fait paſſer par tant de métamorphoſes, de travaux & de dangers. Pluſieurs eſpeces n'ont point de trompe, ni aucun organe propre à prendre de la nourriture : auſſi n'eſt-ce point pour ceux-ci que des fleurs ont des ſucs. Pluſieurs ne font aucun uſage de leurs aîles pour voler, tel que le papillon mâle du ver à ſoie. Quoi qu'il en ſoit, on peut croire que ces aîles lui ſervent à animer ſes eſprits & à exciter le cours de ſes liqueurs; car elles ſont dans une agitation prodigieuſe dans le tems de l'accouplement. Lorſque les mâles ont conſommé toutes leurs forces à s'acquitter de leur emploi, & les femelles à pondre & à mettre leurs œufs à couvert, tout eſt fini. Un épuiſement total dans les uns & dans les autres, termine une vie qui ne leur avoit été donnée que pour cela. Une ſingularité remarquable, c'eſt que ces mâles qui ont obſervé un jeûne complet, depuis le moment qu'ils ont commencé à faire leurs coques, juſqu'à celui dont nous parlons, ſe trouvent encore avoir aſſez de vigueur pour ſe montrer les plus amoureux & les plus pétulants des animaux de leur eſpece.

C'eſt parmi les papillons nocturnes que l'on trouve les grandes eſpeces, comme le *papillon à tête de mort*, les *papillons paon*, ceux du tithymale, &c. Ceux-ci reſtent ordinairement pendant tout le jour appliqués contre des troncs d'arbres ou contre des murs; mais la nuit les réveille & les rappelle à l'uſage de la vie. Comme les papillons nocturnes ou phalênes fuient la lumiere du jour, on voit avec étonnement que ce ſont préciſément ceux qui ſe rendent auprès d'une lumiere qu'on porte dans un jardin. Voici la conjecture bien voiſine du vrai que l'on en donne. Il peut ſe faire que les femelles de ces papillons jettent une lumiere qui eſt imperceptible pour nos yeux, mais très perceptible pour le papillon qui a plus de trente quatre mille yeux. Cette conjecture eſt appuyée ſur un fait qui lui donne beaucoup de vraiſemblance; c'eſt que tous ces papillons qui viennent la nuit tourner autour de la lumiere & s'y brûler, ſont toujours des mâles.

PAPILLON DES BLEDS. C'eſt ſous ce nom qu'eſt connu dans l'Angoumois, parceque c'eſt ſous cette forme que ſe manifeſte le plus ſenſiblement, un très petit inſecte, qui juſqu'à préſent n'avoit été connu que des Naturaliſtes; mais qui vient de s'attirer l'attention du Gouvernement, par les ravages qu'il fait dans cette Province. Il faut bien diſtinguer ces *papillons de la chenille des grains*, des *papillons de fauſſes teignes :* ces derniers ſont très communs dans toutes les Provinces de France; ils ont à l'extérieur beaucoup de reſſemblance avec ceux de la chenille du grain; mais ils en different beaucoup par la maniere de vivre; & ceux-ci font un tort bien moins dangereux que les papillons de la chenille des grains. Comme on diſtingue mieux les choſes par la comparaiſon, nous donnerons l'hiſtoire du papillon de la fauſſe teigne, à la ſuite de celle-ci.

Quant aux papillons de la chenille des grains, depuis environ trente ans, on s'étoit apperçu dans l'Angoumois, qu'en certaines ſaiſons il ſortoit des papillons des tas de bleds : ces inſectes n'exciterent d'abord que de la ſurpriſe; M. de Réaumur en donna une hiſtoire curieuſe. Depuis quelques années, cet inſecte s'y eſt multiplié au point de conſommer, en peu de mois, les récoltes les plus abondantes : il commence à dévorer les grains dans les épis flottants au milieu des champs; il continue ſes ravages dans les granges, & acheve de tout dévaſter dans les greniers. Le Cultivateur, qui ſe voit fruſtré de ſes plus douces eſpérances, eſt découragé. L'Académie des Sciences envoya, par ordre du Gouvernement, des Académiciens pour obſerver ſur les lieux cet inſecte, pour oppoſer à ſes ravages les remedes les plus prompts & les plus efficaces, & pour faire les expériences néceſſaires, afin d'en détruire l'eſpece, s'il étoit poſſible. C'eſt dans ces vues, que M. Duhamel & M. Tillet ſe rendirent dans l'Angoumois en 1760 : ils y retournerent en 1761; ils trouverent plus de deux cents Paroiſſes déſolées par cet inſecte. Pluſieurs Curés & quelques Gentilshommes qui s'étoient appliqués à la deſtruction de ces inſectes, leur firent part de leurs conjectures ſur leur origine, & ſur les moyens d'en arrêter la multiplication. C'eſt du concours de toutes ces expériences, & des obſervations de nos Académiciens, dans leurs deux voyages dans cette Province, que réſulte un Ouvrage *in*-12, livre intéreſſant pour le Naturaliſte, utile au Citoyen, & néceſſaire au Cultivateur.

Nous penſons ne pouvoir rien faire de mieux, que de nous aider de l'extrait qu'ont donné de ce livre, les Auteurs du Journal des Savants.

Le papillon, auquel on attribuoit en Angoumois tout le mal fait aux grains, quoiqu'il ſoit deſtitué d'organes capables de leur nuire, eſt de la claſſe des phalênes : il a des antennes à filets grainés : il porte ſes aîles inclinées en forme de toît; elles ſont longues par rapport à leur largeur, de couleur de caffé au lait, brillantes au ſoleil, bordées d'une frange de poils, ſur-tout du côté intérieur : il a deux barbes qui partent de deſſus la tête, paſſent entre les antennes, ſe prolongent juſqu'au deſſus des yeux, où elles

rencontrent un toupet de poils relevés en arriere. A la premiere vue, ce papillon paroît être assez semblable à celui des fausses teignes.

Ce papillon ne semble occupé que du soin de se multiplier, il s'accouple la nuit ou dans l'obscurité; l'accouplement dure plusieurs heures : le mâle & la femelle se réunissent quelquefois après s'être séparés. A peine les œufs sont-ils fecondés, que la femelle s'en délivre : elle jette çà & là des paquets de quatre, cinq, trente œufs, ensorte que chaque femelle produit depuis soixante jusqu'à quatre-vingt-dix œufs. Les œufs sont imbibés d'une humidité visqueuse, qui les rend adhérents aux différents corps sur lesquels ils ont été déposés : ils sont de taille à passer par un trou fait dans une feuille de papier avec la pointe de la plus fine aiguille; au microscope ils paroissent striés dans leur longueur, & comme chagrinés.

Quatre, six ou huit jours après que l'œuf a été pondu, selon la tempétature de la saison, il en sort une chenille grosse comme un cheveu, de la longueur d'un quart ou d'un cinquieme de ligne; aussi-tôt elle travaille à s'introduire dans l'intérieur du grain, pour se nourrir de sa substance farineuse. Elle se glisse d'abord dans la rainure qui sépare les deux lobes : elle y file quelques fils de soie, puis elle déchire avec ses dents, le son qu'elle range de côté & d'autre, de façon que lorsqu'elle a pénétré dans l'intérieur du grain, le son retombe & ferme assez exactement l'ouverture.

Il en périt plusieurs avant qu'elles soient parvenues à s'introduire dans la substance farineuse, soit que la fatigue, l'épuisement ou la faim les fassent mourir; ou que, comme le soupçonne M. de Réaumur, elles s'entre-détruisent elles-mêmes dans des combats cruels qu'elles se livrent, pour s'assurer la possession d'un grain dans lequel elles veulent s'introduire.

Une chenille se contente d'un seul grain de bled : elle n'en sort point pour en attaquer un autre; mais on n'en trouve jamais deux dans le même grain, une seule suffit pour en consommer toute la substance farineuse : elle ne laisse absolument que la pellicule du son. Lorsqu'elle a pris tout son accroissement, elle se dispose à filer sa coque; la chenille peut avoir alors deux lignes & demie de longueur, sa grosseur peut égaler la moitié du grain de bled qu'elle a consommé; son corps est ras, entierement blanc : elle a deux especes de cornes sur la tête, qui se dirigent vers la partie postérieure; elle en a deux autres plus longues dans la même direction, placées vers l'anus : elle a seize jambes.

Comme si elle prévoyoit que sous la forme de papillon, il ne lui restera aucun organe avec lequel elle puisse entamer la pellicule du son qui la renferme, elle prend la précaution de tailler avec ses dents, vis-à-vis l'endroit où doit être la tête de la chrysalide, une trappe assez large pour donner issue au papillon, & qui reste fermée jusqu'à ce que cet insecte ait quitté sa dépouille de chrysalide. Cette sage mesure étant prise, elle file une coque, qui remplit exactement un des lobes du grain; l'autre est occupé par les excréments. Le papillon étant dégagé de sa robe de chrysalide,

perce la coque à coups de tête, leve la trappe faite à l'écorce du ſon, & ſort de cette eſpece de tombeau, pour travailler à la propagation de l'eſpece.

Tel eſt le cercle de la vie & des développements de cet inſecte : les différentes températures des ſaiſons en allongent ou raccourciſſent la durée. Il paroît que dans le tems le plus favorable, une génération s'accomplit en vingt-huit ou vingt-neuf jours; ainſi il s'en fait pluſieurs dans une année. Sur la fin de Mai & au commencement de Juin, on trouve des œufs & de petites chenilles ſur les épis de la campagne; en Juillet il en naît des papillons, qui dépoſent ſur les mêmes épis une nouvelle poſtérité : celle-ci peut en donner encore une autre dans la grange, ou dans le grenier, vers la fin d'Août; ſi les premiers froids ſont retardés, on en voit une nouvelle en Septembre; & enfin une derniere en Novembre, ſi ce mois eſt encore chaud. Ce ſeroit cinq générations en un an : le concours de toutes ces circonſtances eſt très rare; mais il n'eſt pas néceſſaire que cet inſecte multiplie juſqu'à ce point, pour faire de grands ravages. Juſqu'aux premiers froids, on voit continuellement ſortir des papillons des tas de grains, & chaque papillon vit encore un mois; mais il y a certain tems où on voit éclore, preſque à la fois, une quantité prodigieuſe de papillons qui couvrent le tas, & ſemblent lui communiquer une ſorte de frémiſſement. Ce ſont ces eſſaims que nos Auteurs appellent *une volée*. Cette volée eſt toujours précédée d'une chaleur conſidérable, qui s'excite dans le tas, & fait monter le thermometre à vingt-cinq, trente, & quelquefois cinquante degrés, tandis que la température extérieure n'eſt qu'à treize ou quatorze degrés : une telle chaleur favoriſe conſidérablement les progrès des chenilles qui ſe trouvent dans les grains voiſins; quand il ne doit pas y avoir de volée, la chaleur du tas n'excede pas ſenſiblement celle de l'air extérieur.

Il y a ordinairement trois volées bien ſenſibles; celle du printems vers la mi-Mai, ou le commencement de Juin; celle d'Août, & une autre dans quelques-uns des mois ſuivants. La volée du printems a une inclination décidée à ſortir des greniers; tous les ſoirs au coucher du ſoleil, on voit des eſſaims de papillons ſe répandre dans la campagne. Les volées des autres mois paſſent le jour en repos, s'agitent la nuit, voltigent ſur les tas, ſans qu'on voie aucun de ces inſectes ſe montrer au dehors. Qui a appris aux papillons du printems, qu'ils trouveront au milieu des champs un aliment plus tendre & plus propre à leur poſtérité, que celui dont ils ont vécu; & à ceux de l'été, que la famille qu'ils vont mettre au jour, mourroit de faim par-tout ailleurs que dans l'endroit où ils ſont nés?

Nos Académiciens ont eu l'attention de chercher au printems, la lanterne à la main, ces papillons vagabonds : ils les ont trouvés en grand nombre, accouplés ſur les épis encore verds, & y dépoſant leurs œufs. Ils ont eu la précaution de les montrer aux habitants de la Province, pour leſquels, alors ſeulement, l'origine des chenilles que l'on trouve en Juin dans les épis, ceſſa d'être une énigme.

Cette découverte a encore expliqué une autre obſervation qui auroit pu embarraſſer, c'eſt que les récoltes ſont ordinairement d'autant plus endommagées, qu'elles ſont plus près d'un hameau & d'un lieu habité. Ces papillons peuvent même ſe tranſporter aſſez loin.

Moyen de faire périr ces Inſectes & de conſerver les Bleds.

Un certain degré de chaleur ſuffit pour faire périr les inſectes, chenilles, chryſalides, papillons. Un autre degré de chaleur peut endommager le germe des grains, & les empêcher de lever. Il a fallu trouver un degré fixe, qui pût faire jouir de l'avantage du premier, ſans entraîner l'inconvénient du ſecond. Les étuves, telles que celles décrites dans le *Traité de la Conſervation des Grains*, produiroient tous ces avantages; mais la conſtruction en eſt diſpendieuſe: ainſi on a eu recours à l'uſage des fours, en remédiant aux inconvénients qui s'y rencontrent.

Les expériences ont appris les faits ſuivants. Une chaleur de ſoixante degrés ſuffit pour deſſécher en onze heures, les chenilles, les papillons, les chryſalides, & les chauffe tous au point de les rendre friables; cette même chaleur n'ôte point au bled la faculté de germer; & une chaleur de trente-trois degrés, continuée pendant deux jours, ſuffit pour faire périr tous ces inſectes. Comme la chaleur ordinaire des fours, deux heures après qu'on en a retiré le pain, eſt environ de cent degrés, on ne doit mettre dans le four le grain de bled que l'on veut étuver pour le conſerver, que cinq ou ſix heures après que le pain a été retiré du four; le grain y éprouve alors un degré de chaleur, capable de faire périr les inſectes en moins de quarante-huit heures, mais qui ne ſauroit altérer le germe. Lorſqu'on veut ſe procurer une ſemence bien pure & bien nette, on trempe, pendant deux minutes, les paniers dans leſquels on a mis du bled, dans une forte leſſive de cendres, à laquelle on a ajouté de la chaux vive: cette leſſive acheve de faire périr les inſectes qui peuvent avoir réſiſté à la chaleur; & de plus elle ſauve encore les moiſſons de la carie, qu'on nomme *pourri* en Angoumois. Lorſqu'on veut garder les bleds étuvés, un excellent moyen d'empêcher que d'autres papillons n'y viennent de nouveau dépoſer leurs œufs, c'eſt de couvrir le tas de bled, de chaux en poudre, d'un pouce d'épaiſſeur: il ſuffit même de le couvrir de cendres, ou de l'envelopper dans des ſacs de toiles, ou de le mettre dans des tonneaux. Quand il ne s'agit que d'étuver le grain, pour en faire du pain ou un objet de commerce, il y a fort peu de précautions à prendre du côté du degré de chaleur. Deux heures après que le pain a été retiré du four, on peut y introduire une grande maſſe de grains, & l'y laiſſer deux ou trois jours, en le remuant de tems en tems. Une des précautions importantes, eſt de battre le bled le plutôt qu'il eſt poſſible; le fléau, le van, le crible, détruiſent ou emportent toujours un grand nombre de chenilles.

Il ſeroit aiſé, par ces moyens ſimples & peu diſpendieux, de parvenir à

la

la deſtruction totale de cet inſecte dans l'Angoumois, ou du moins d'en approcher beaucoup, il ne s'agiroit que de les appliquer pendant un an ou deux à toutes les récoltes de la Province. Il y a ſur cela d'excellentes vues, qu'il faut voir dans l'Ouvrage même de MM. Duhamel & Tillet.

Papillons de la fauſſe Teigne du Bled.

Les papillons de la fauſſe teigne, qui paroiſſent dans le courant du mois de Juin, ſont du genre des phalênes; ils ont quatre aîles, plus larges du côté de la queue que du côté de la tête; la couleur des aîles ſupérieures eſt gris blanc; la ſuperficie en eſt aſſez brillante, & elle paroît au ſoleil comme argentée. On apperçoit ſur les aîles, avec la loupe, des taches de figure irréguliere & un peu plus brunes que le fond : ces papillons portent leurs aîles en forme de toît, & les bords intérieurs ſont frangés; leur tête eſt garnie de deux antennes aſſez longues, formées de grains articulés : entre ces antennes & les yeux, il y a un toupet de poils.

Ces papillons viennent d'une fauſſe teigne, qui eſt une petite chenille, dont le corps eſt ras & blanchâtre : elle eſt pourvue de ſeize jambes : elle ne ſe loge point dans les grains, mais elle a l'adreſſe d'en lier pluſieurs enſemble, avec de la ſoie qu'elle file, & dont elle ſe forme un tuyau, comme celui des teignes ordinaires; ce tuyau eſt ordinairement recouvert du ſon & de la farine que cet inſecte a broyés. C'eſt dans ce tuyau que la fauſſe teigne ſe loge, au milieu du tas de grains qu'elle a choiſi pour ſa proviſion. Mais elle a la liberté de ſortir de ſon fourreau pour manger, les uns après les autres, les grains qui l'entourent; cette manœuvre la diſtingue de la vraie teigne : ſouvent même elle en attaque pluſieurs à la fois, & toujours ſans ordre; car elle ronge tantôt de l'un, tantôt de l'autre, ſans qu'aucun ſoit entierement mangé.

Quand il ſe trouve une grande quantité de ces fauſſes teignes dans un grenier, on voit tous les grains de la ſuperficie du tas, liés les uns aux autres par des fils de ſoie; ce qui forme une croute, qui eſt quelquefois de trois pouces d'épaiſſeur. Cette teigne ſe transforme en chryſalide, dans un grain qu'elle a creuſé, ou dans le tuyau qu'elle s'eſt formé; & vers le mois de Juin, on l'en voit ſortir en papillon. Lorſqu'on remue un tas de grains où il y a beaucoup de fauſſes teignes, elles montent aux murailles; mais elles ne tardent pas à rentrer dans le tas, qui ſe trouve, dès le lendemain, couvert d'une nouvelle nappe ſoyeuſe.

PAPILLON DE FAUSSE TEIGNE. *Voyez* à la ſuite du mot PAPILLON DES BLEDS.

PAPILLON PAON. *Voyez* CHENILLES A TUBERCULES.

PAPILLON PAQUET DE FEUILLES SECHES. Ce papillon a été très bien nommé, à cauſe de ſa forme & de ſa couleur; il n'y a perſonne qui ne prît ce papillon, lorſqu'il eſt en repos ſur un arbre, pour un paquet de feuilles ſeches. Tout concourt à faire prendre cette idée à qui le voit pour la premiere fois. Ses aîles ſupérieures, qui couvrent tout le corps,

ont des nervures qui, par leur eſpece de relief & leur diſpoſition, imitent celles des feuilles; leur contour eſt dentelé, comme eſt celui de pluſieurs feuilles; les aîles inférieures, qui débordent les ſupérieures, ſont comme d'autres feuilles qui ſeroient mêlées confuſément; une eſpece de bec, qu'il porte au devant de la tête, formé par deux tiges barbues & appliquées l'une contre l'autre, ſemble être la queue d'une de ces feuilles.

Ce papillon provient d'une chenille qui habite communément les pêchers, les poiriers, les pommiers, les amandiers; quoiqu'elle ne ſoit pas rare, elle eſt difficile à trouver, parceque ſa figure en impoſe, ainſi que celle de ſon papillon. Cette chenille eſt de la claſſe des demi-velues; ſa couleur eſt d'un gris brun, le deſſous de ſon ventre eſt d'un jaune feuille morte : elle porte ſur ſon pénultieme anneau, une corne aſſez courte & de ſubſtance charnue, & deux autres à-peu-près ſemblables, aux deux côtés de la tête; ſa chair eſt bleuâtre. Cette chenille a quatre pouces de longueur quand elle a acquis toute ſa grandeur : elle ne mange que la nuit, & ſe tient pendant tout le jour appliquée contre le tronc ou les groſſes branches de l'arbre, mais ſi ramaſſée, qu'on ne lui voit ni tête, ni queue; on la prendroit pour une de ces tubéroſités ou boſſes qui s'élevent ſouvent ſur l'écorce des arbres, ſa couleur griſe donne d'autant plus lieu d'en impoſer.

Elle ſe conſtruit contre les branches ou contre le mur, une coque griſâtre, d'un tiſſu peu ſerré, & fait entrer ſes poils dans ſa conſtruction. Auſſi-tôt qu'elle s'y eſt renfermée, elle répand une bouillie blanche, qui ſe ſeche promptement, ſe réduit en poudre, & rend ſa coque opaque. La chenille inſtruite que ſon papillon n'auroit pas la force de percer ſa coque, lui ménage une ſortie.

PAPILLON DES TEIGNES. *Voyez* à la ſuite du mot TEIGNES.

PAPILLON A TÊTE DE MORT. Ce papillon, l'un des plus ſinguliers, & qui porte des caracteres uniques, vient de l'eſpece la plus grande de nos chenilles. Lorſque cette chenille a acquis toute ſa grandeur naturelle, elle a quatre pouces & demi de longueur : ſa couleur eſt un jaune clair, pointillé de noir ſur certains anneaux; on obſerve ſur ſon dos comme des eſpeces de chévrons. Cette chenille a cela de ſingulier, qu'elle porte une corne à l'extrémité poſtérieure, contournée en ſens contraire de celle des autres : cette corne eſt rougeâtre, & toute chargée de petits grains graveleux qui imitent aſſez bien une rocaille. On trouve cette chenille principalement ſur le jaſmin, quoiqu'elle s'accommode auſſi de feuilles de feves de marais & de celles de choux : c'eſt dans le mois d'Août qu'il faut la chercher. Vers ce tems elle ſe creuſe un trou dans la terre; c'eſt-là qu'elle ſe change en chryſalide, de laquelle, au mois de Septembre, ſort le papillon à tête de mort, qui a porté plus d'une fois l'allarme & l'effroi dans l'eſprit du peuple imbécille & des gens foibles & ignorants. Ce papillon eſt très grand; il a trois pouces de longueur de la tête à la queue : c'eſt un phalêne. Ses aîles étendues ont cinq pouces de vol : la couleur de

ſes aîles eſt obſcure ; d'un brun noir mêlé avec des taches de jaune feuille morte ; ce jaune diviſé par quelques traits noirs, forme ſur ſon corſelet une figure qui n'imite pas mal une tête de mort, ce qui lui en a fait donner le nom. A cette image funebre, peinte ſur ſon corps, ſe joint encore une ſingularité unique dans ce papillon, le ſeul dans lequel on l'ait obſervée ; il fait entendre un bruit fort aigu, qui approche un peu de celui d'une ſouris, mais qui a quelque choſe de plus plaintif & de plus lugubre. En falloit-il davantage pour jetter l'effroi dans l'eſprit du peuple qui a donné à ce papillon le nom d'*oiſeau de mort ?* Auſſi l'allarme ſe répandit-elle, il y a quelques années, dans certains cantons de la Baſſe-Bretagne, parceque ces papillons y furent plus communs que d'ordinaire, poſitivement dans un tems où il y avoit beaucoup de maladies. On leur attribuoit tout le mal, on ne les voyoit qu'avec frayeur, on les regardoit comme les avant-coureurs des malheurs ; & même encore préſentement le peuple s'allarme, dit-on, à leur préſence, tant les préjugés populaires ſont difficiles à déraciner. Le cri ſingulier que fait entendre ce papillon, ſur-tout lorſqu'il eſt troublé dans ſa marche, ou renfermé, & qu'il redouble ſans ceſſe lorſqu'on le tient entre les doigts ; ce cri, dis-je, ſujet de tant de frayeurs, eſt occaſionné par le bruit que fait la trompe de ce papillon, qui eſt courte & écailleuſe, en frottant contre deux lames mobiles & très dures, entre leſquelles elle eſt logée. L'épreuve en eſt facile : que l'on écarte avec la pointe d'une épingle une des deux lames d'auprès de la trompe, l'animal ne rend que la moitié du ſon ordinaire ; qu'on les écarte toutes deux, il eſt muet. C'eſt en Septembre & en Octobre que l'on voit ces papillons en diverſes Provinces du Royaume : on le trouve auſſi ſous divers climats, en Angleterre & en Egypte.

Nous avons déja eu occaſion de dire que chaque plante a ſon inſecte, & peut-être n'y a-t-il point d'arbres, d'arbuſtes, d'arbriſſeaux & de plantes qui n'aient auſſi leur chenille & ſon papillon : c'eſt pourquoi nous renvoyons, pour les papillons qui ſortent des chenilles, *au mot même* CHENILLE, où nous avons décrit les principales. On trouvera à leur article, ſuivant l'ordre alphabétique, l'Hiſtoire d'une quantité d'autres chenilles & de papillons célebres, ſous les noms particuliers qu'ils portent. Nous terminerons cet article en diſant que ſi les papillons des Indes ſont plus grands & plus beaux que les nôtres, ils ſont en plus petit nombre que ne le ſont chez nous ces ſortes d'inſectes.

PAPILLONACÉES (Plantes). *Voyez* ce que c'eſt à la ſuite de l'article LÉGUMES.

PAQUERETTE ou PASQUETTE. *Voyez* MARGUERITE PETITE.

PARŒTONIUM. Des Naturaliſtes modernes croient que le ſel, dont les Anciens ont parlé ſous ce nom, eſt un ſel marin tiré par l'évaporation des eaux de la mer. Le *parœtonium* a une ſaveur muriatique & la lucidité de l'alun. Quelques Auteurs prétendent cependant que le *parœtonium* des Anciens étoit tiré des murailles.

PARANACARE, eſpece de crâbe du Breſil, qui, ſelon Margrave, n'eſt pas bon à manger. Il eſt long de trois doigts : il a deux bras garnis de pinces, quatre jambes longues de trois doigts, & quatre autres qui ſont très courtes; une queue ſtriée & longue d'un doigt & demi; deux yeux longs & élevés, & deux filets. Sa coquille eſt brunâtre, ainſi que les poils qui la recouvrent; toutes les parties inférieures ſont bleuâtres, de même que les yeux & les filets ou antennules : on le trouve ſur le rivage, proche du fleuve Pariba. *Ruiſch, exſang. p. 27.*

PAREIRA BRAVA ou BUTUA. C'eſt le nom d'une racine qui nous eſt apportée du Breſil par les Portugais : on ne connoît pas encore bien la plante dont on la retire. Cette racine eſt ligneuſe, dure, tortueuſe, brune en dehors, d'un jaune obſcur intérieurement; étant coupée tranſverſalement, on y voit pluſieurs cercles concentriques, traverſés de pluſieurs rayons qui aboutiſſent au centre : elle n'a point d'odeur, & eſt un peu amere; elle eſt de la groſſeur du doigt, & quelquefois du bras d'un homme. Les Portugais & les habitans du Breſil la regardent comme une panacée ſouveraine. Ils ſont dans l'uſage de la tremper dans l'eau, & de l'uſer ſur une pierre à éguiſer; ils la délaient enſuite dans quelque liqueur appropriée; & la font prendre à leurs malades : nous l'employons auſſi rapée. L'expérience a appris que ſon uſage eſt ſpécifique dans la colique néphrétique & la ſuppreſſion d'urine : la douleur eſt diſſipée preſqu'en même tems par nn écoulement abondant d'urines. Cette racine produit ſon effet en diviſant les matieres muqueuſes qui engorgent les couloirs des reins. Elle a été employée avec ſuccès dans un aſthme humoral qui ſuffoquoit le malade : ſon uſage a été ſuivi d'expectoration. Cette racine eſt fort utile dans la gonorrhée, & pour arrêter les hémorrhagies. A Cayenne on l'emploie en ptiſane au défaut du ſaſſafras. *Pareira brava* eſt un nom Portugais, qui ſignifie *vigne ſauvage* ou *bâtarde*. *Butua* eſt un nom Indien, qui ſignifie un bâton. Les Breſilois donnent auſſi le nom de *membrocq* à cette racine.

PARELLE. *Voyez* PATIENCE.

PAREPOU. *Voyez* PALIPOU.

PARESSEUX ou AI ou HAY. Quadrupede de l'Amérique & du Ceylan, dont on diſtingue deux eſpeces; le grand & le petit. M. Linnæus les met dans l'ordre des *antropomorphes*, ou animaux à figure humaine. Il nomme *bradype* celui d'Amérique. Cet animal habite les endroits les plus chauds de cette partie du monde. Il a trois doigts aux pieds de devant, & il eſt ſans queue. C'eſt l'*ignavus gracilis aut agilis* de Seba. La grande eſpece a cependant une ſorte de queue longue d'un demi-doigt, & ronde. L'animal eſt de la grandeur d'un renard de moyenne taille, & a des yeux noirs fort ſombres ou endormis. Le même Auteur nomme le ſecond *tardigradus Ceylanicus* Ce grand *Ai* eſt l'*ignavus major hirſutus*, *pilis longis & griſeis* des Auteurs.

M. Klein fait auſſi une différence de l'*ai* du Ceylan, d'avec celui de l'Amérique. Celui de Ceylan n'a que deux doigts aux pieds de devant & trois

à ceux de derriere, tous armés d'ongles forts & crochus. Ses oreilles, qui ſont placées & appliquées contre la tête, ſont cachées ſous les poils. Il n'a point de queue : tout ſon corps eſt couvert de poils épais, roux ou de couleur incarnat par deſſus le dos, & d'un cendré clair par deſſous le ventre. Il a le muſeau un peu plus allongé que le pareſſeux de l'Amérique. On dit que les femelles de ces animaux ont deux mammelles entre les pieds de devant.

M. Briſſon met le *pareſſeux* dans l'ordre ſecond de la claſſe des quadrupedes velus, qui n'ont que des dents molaires. Ces dents ne ſont point à lobes, comme celles des quadrupedes : elles ſont cylindriques, & terminées par un bout arrondi.

Le petit que la femelle de l'*Ai* met bas, naît ſans poils : il reſſemble au petit chien par l'ouverture de la gueule, & par tout le corps à l'eſpece de ſinge cynocephale. Il n'a point de queue ; ſes oreilles ſont courtes & rondes, collées contre la tête, comme ſont celles des ſinges : ce qui fait que M. Klein le nomme *ſimia perſonata*. Seba fait mention d'un *pareſſeux de l'Amérique*, dont les poils ſont très épais, crépus & ſemblables à de la laine. Ces animaux, dit-on, rient & pleurent en même tems : *riſum fletu miſcent*. Leur voix eſt claire comme le cri d'un jeune chat, mais qui prononce gravement *i*, *i*, *i*, *i*, *i*, ſur le ton des notes *la*, *ſol*, *fa*, *mi*, *re* : ce cri a fait dire plaiſamment à Cluſius que l'Ai étoit l'inventeur de la Muſique.

On trouve dans les *Obſervations d'Hiſtoire natur.* de M. Gautier, *T. I*, *Part. 2*, *p. 240 & ſuiv.* une deſcription de l'extérieur & de l'intérieur de cet animal. *Voy.* auſſi Séba pour les deſcriptions & les figures qu'il donne des différentes eſpeces d'*Ai*.

Autant, dit M. de Buffon, la Nature nous a paru vive, agiſſante, exaltée, dans les ſinges, autant elle eſt lente, contrainte & reſſerrée dans ces *pareſſeux* ; & c'eſt moins pareſſe que miſere, c'eſt défaut, c'eſt dénuement, c'eſt vice dans la conformation ; point de dents inciſives ni canines, les yeux obſcurs & couverts, la mâchoire auſſi lourde qu'épaiſſe, le poil plat & ſemblable à de l'herbe ſéchée, les cuiſſes mal emboîtées & preſque hors des hanches, les jambes trop courtes, mal tournées & encore plus mal terminées ; point d'aſſiette de pied, point de pouces, point de doigts ſéparément mobiles ; mais deux ou trois ongles exceſſivement longs, carinés, pointus, recourbés en deſſous, qui ne peuvent ſe mouvoir qu'enſemble, & nuiſent plus à marcher qu'ils ne ſervent à grimper ; la lenteur, la ſtupidité, l'abandon de ſon être, & même la douleur habituelle, reſultants de cette conformation bizarre & négligée ; point d'armes pour attaquer ou ſe défendre, nul moyen de ſécurité, pas même en grattant la terre ; nulle reſſource de ſalut dans la fuite ; confinés, je ne dis pas au pays, mais à la motte de terre, à l'arbre ſous lequel ils ſont nés ; priſonniers au milieu de l'eſpace ; ne pouvant parcourir qu'une toiſe en une heure, grimpant avec peine, ſe traînant avec douleur, une voix plaintive & par accents

entrecoupés qu'ils n'osent élever que la nuit ; tout annonce leur misere, tout nous rappelle ces monstres par défaut, ces ébauches imparfaites, mille fois projettées, exécutées par la Nature, qui ayant à peine la faculté d'exister, n'ont dû subsister qu'un tems, & ont été depuis effacés de la liste des êtres ; & en effet si les terres qu'habitent les paresseux n'étoient pas des déserts, si les hommes & les animaux puissants s'y fussent anciennement multipliés, ces especes ne seroient pas parvenues jusqu'à nous, elles eussent été détruites par les autres, comme elles le seront un jour.

Faute de dents, dit notre illustre & sublime Ecrivain, ces pauvres animaux ne peuvent ni saisir une proie, ni se nourrir de chair, ni même brouter l'herbe ; reduits à vivre de feuilles & de fruits sauvages, ils consument du tems à se traîner au pied d'un arbre, il leur en faut encore beaucoup pour grimper jusqu'aux branches, & pendant ce lent & triste exercice qui dure quelquefois plusieurs jours, ils sont obligés de supporter la faim & peut-être de souffrir le pressant besoin ; arrivés sur l'arbre ils n'en descendent plus, ils s'accrochent aux branches, ils les dépouillent par parties, mangent successivement les feuilles de chaque rameau, passent ainsi plusieurs semaines sans pouvoir délayer par aucune boisson cette nourriture aride ; & lorsqu'ils ont ruiné leur fond, & que l'arbre est entierement nud, ils y restent encore retenus par l'impossibilité d'en descendre ; enfin quand le besoin se fait de nouveau sentir, qu'il presse & qu'il devient plus vif que la crainte du danger de la mort, ne pouvant descendre ils se laissent tomber, & tombent très lourdement comme un bloc, une masse sans ressort, car leurs jambes roides & paresseuses n'ont pas le tems de s'étendre pour rompre le coup.

A terre ils sont livrés à tous leurs ennemis : comme leur chair n'est pas absolument mauvaise, les hommes & les animaux de proie les cherchent & les tuent. Il paroît qu'ils multiplient peu, ou du moins que s'ils produisent fréquemment, ce n'est qu'en petit nombre ; car ils n'ont que deux mamelles. Tout concourt donc à les détruire, & il est bien difficile que l'espece se maintienne ; il est vrai que quoiqu'ils soient lents, gauches, & presqu'inhabiles au mouvement, ils sont durs, forts de corps & vivaces ; qu'ils peuvent supporter long-tems la privation de toute nourriture ; que couverts d'un poil épais & sec, & ne pouvant faire d'exercice, ils dissipent peu & engraissent par le repos, quelque maigres que soient leurs aliments : ces animaux ayant quatre estomacs comme les quadrupedes ruminants, peuvent compenser ce qui manque à la qualité de la nourriture par la quantité qu'ils en prennent. Une singularité remarquable, c'est que leurs intestins, au lieu d'être longs comme ils le sont dans les animaux ruminants, sont au contraire très petits & plus courts que ceux des animaux carnivores : une autre singularité, c'est qu'au lieu de deux ouvertures au dehors, l'une pour l'urine & l'autre pour les excréments, au lieu d'un orifice extérieur & distinct pour les parties de la génération, ces animaux n'en ont qu'un seul, au fond duquel est un égoût commun, un cloaque comme dans les oiseaux.

Au reste, dit M. de Buffon avec cet esprit philosophique qui regne toujours dans ses ouvrages, si la misere qui résulte du défaut de sentiment, n'est pas la plus grande de toutes, celle de ces animaux, quoique très apparente, pourroit ne pas être réelle; car ils paroissent très mal ou très peu sentir : leur air morne, leur regard pesant, leur résistance indolente aux coups qu'ils reçoivent sans s'émouvoir, annoncent leur insensibilité; & ce qui la démontre, c'est qu'en les soumettant au scapel, en leur arrachant le cœur & les visceres, ils ne meurent pas à l'instant. Pison qui a fait cette dure expérience, dit que le cœur séparé du corps battoit encore vivement pendant une demi-heure, & que l'animal remuoit toujours les jambes comme s'il n'eût été qu'assoupi; par ces rapports, ce quadrupede se rapproche non-seulement de la *tortue*, dont il a déja la lenteur, mais encore des autres reptiles & de tous ceux qui n'ont pas un centre de sentiment unique & bien distinct : or, tous ces êtres sont misérables, sans être malheureux; & dans ses productions les plus négligées, la Nature paroît toujours plus en mere qu'en marâtre.

PARESSEUX. Nom que Goëdard donne aussi à un ver qui se trouve dans les lieux d'aisance, & se nourrit de l'excrément de l'homme. Sa marche est très lente. Il se métamorphose en une petite mouche, qui ne se nourrit aussi que de nos excréments.

PARESSEUSE. Le même Auteur appelle ainsi une fausse chenille que l'on trouve souvent sur les feuilles du rosier, où elle se nourrit pendant la nuit. Elle marche très lentement; & quand on la presse, sa défense ne consiste qu'à faire de son corps un petit monceau. Cette larve se fait une maisonnette transparente & tissue comme un filet, pour y attendre sa métamorphose, qui se fait depuis le mois de Septembre jusqu'en Mai. Alors elle en sort dans l'état de mouche.

PARETURIER ou PARETUVIER. *Voyez* PALETUVIER.

PARFUM. Nom donné à l'odeur aromatique, plus ou moins subtile & suave, qni exhale d'une substance quelconque. Les parfums les plus estimés sont ceux de l'Arabie, qui sont; l'encens, la myrrhe, le benjoin, le storax, le labdanum, le baume blanc, le styrax liquide, le *thymiama* ou narcaphtum : ensuite les parfums de l'Inde, qui sont, pour l'ordinaire, des pots-pourris composés d'écorce de citron, de bois d'aloës, de girofle, de santal citrin, de macis, de muscade, de canelle, d'ambre, de musc & de civette. Nos parfums d'Europe ne sont peut-être pas moins agréables; on les compose avec les fleurs de lavande, de jasmin, de thym, de romarin, de roses, un citron piqué de clous de girofle, & du bois de rhode : on aromatise ce mélange d'un peu d'huile essentielle de bergamotte. Souvent les fleurs qui ornent les parteres de nos jardins, communiquent à l'athmosphere une vapeur aussi douce, aussi délicieuse que les odeurs qu'un vent chaud fait exhaler des plaines aromatiques de l'Arabie.

Telle est communément la base de nos *pots-pourris* & de nos *cassolettes*.

On ſait que ce nom a été donné à une compoſition odoriférante, formée de l'amas de tout ce qui rend une odeur agréable; obſervant toutefois qu'il y ait une certaine analogie entre les odeurs, car il peut arriver, ou qu'elles ſoient rendues plus ſuaves, ou qu'elles ſe corrompent par le mélange : on renferme ces aromates, tantôt dans de petites boîtes d'or ou d'argent, portatives & bien fermées, mais qu'on ouvre à volonté; tantôt dans des vaſes de fayence ou de porcelaine, garnis de baguettes en maniere de pied de rechaud, & dont le couvercle eſt percé de part en part, afin que les odeurs paſſent & ſe répandent dans l'appartement où les *caſſolettes* ſont dépoſées.

L'uſage des *caſſolettes* eſt fort ancien. Les Indiens ont de tout tems brûlé des parfums dans des eſpeces de réchauds, pour recevoir plus magnifiquement leurs convives : l'encenſoir fumant eſt, dans la main du Prêtre, une caſſolette. A quel degré les Romains n'ont-ils pas pouſſé leur luxe dans les odeurs, ſoit pour l'uſage des ſacrifices, ſoit pour donner une marque de leur reſpect envers les hommes conſtitués en dignité : on s'en ſervoit encore aux ſpectacles, dans les bains; & la profuſion des parfums devint ſi exceſſive dans la célébration des funérailles, que l'uſage en fut défendu par les loix des douze tables. Par quel contraſte les Dames Romaines ont-elles aujourd'hui de l'averſion pour les odeurs? & pourquoi les Poëtes ne chantent-ils que la douceur de l'haleine de leur maîtreſſe, ſans chanter auſſi le muſc & l'ambre dont elles ſont parfumées par l'action de ces corps odoriférants? *Voyez* AROMATES.

PARIETAIRE, *Parietaria*. Cette plante, connue également ſous les noms de *paritoire*, *vitriole*, *caſſe-pierre* ou *perce-muraille*, croît abondamment dans les vieux murs, quelquefois le long des haies ou des maſures : ſa racine eſt fibreuſe & rougeâtre, elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds; ces tiges ſont rondes, rougeâtres, fragiles & rameuſes : les feuilles de cette plante ſont oblongues, velues, pointues, s'attachent facilement aux habits : ſes fleurs ſont petites; elles ſortent par tas des aiſſelles des feuilles, le long de la tige; elles ſont compoſées ordinairement chacune de quatre étamines, dont les ſommets ſont d'un blanc purpurin; elles ſont auſſi ſi élaſtiques, que dès qu'on y touche avec un ſtylet, elles ſe développent ſubitement, & ſecouent fortement leur pouſſiere rouſsâtre : à ces fleurs fertiles, & différentes pour la figure des fleurs ſtériles, il ſuccede des ſemences oblongues & luiſantes, renfermées dans des capſules rudes au toucher.

Les feuilles de cette plante ſont d'un grand uſage en Médecine : elles ſont apéritives, émollientes & rafraîchiſſantes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les Payſans s'en ſervent pour nettoyer les verres.

PAS-D'ANE. *Voyez* TUSSILAGE.

PAS DE POULAIN, *Paſſus equinus*. Quelques Naturaliſtes donnent ce nom à deux coquillages multivalves, du genre des ourſins de mer : l'un eſt connu ſous le nom de *ſpatagus*, & l'autre ſous celui de *bryſſus*. Le premier,

mier, dit M. d'Argenville, ressemble à un petit tonneau garni de spatules: l'ouverture de son dos a la figure d'un cœur; au lieu que le bryssus, qui n'a point cette ouverture, est toujours de figure ovale, avec des sillons crennelés & ponctués au sommet. On prétend qu'ils n'ont point de dents ni l'un ni l'autre : ils ont une mâchoire pour prendre l'eau & le sable; & en dedans, un seul intestin rempli d'eau, qui leur tient lieu de chair & d'œufs. Le compartiment de l'oursin bryssus en étoile percée à jour, & tous les points saillants, sont agréables à la vue : sa couleur est grise ou blanche, avec une ouverture dans le haut, & une autre vers le milieu, dans la partie de dessous; c'est par ces trous que l'animal respire & vuide ses excréments : la partie inférieure, qui est le ventre, est toute chagrinée. Les autres oursins sont ouverts dans le milieu. L'oursin spatagus ressemble communément au bryssus pour la couleur & les ouvertures; mais son compartiment est différent, il est garni de spatules, &, comme nous l'avons dit ci-dessus, l'ouverture de son dos représente la figure d'un cœur. On en voit quelquefois, mais rarement, d'une couleur violette. *Voyez* OURSIN DE MER.

PASSE ou PASSERILLES, *Passulæ*. On donne ce nom à des raisins muscats séchés au soleil : on en fait un grand commerce à Frontignan, à Damas, à Smyrne & en Candie. *Voyez* RAISIN.

PASSEFLEUR. On donne ce nom à la COQUELOURDE DES JARDINS & à l'ŒILLET DE DIEU. *Voyez* ces mots.

PASSE-MUSC. Petit animal, dont il est mention dans les *Transact. Philosoph. n. 137* : ses testicules, quoique long-tems gardés, & même desséchés jusqu'à devenir noirs, exhalent une odeur de musc, qu'on préfere au musc des boutiques.

PASSE-PIERRE ou PERCE-PIERRE, BACILE, CRISTE ou CRÊTE-MARINE, ou FENOUIL MARIN, ou HERBE DE ST. PIERRE, en latin *Crithmum*. Plante maritime ou espece de pourpier de mer, dont on distingue deux especes : savoir, la grande & la petite. C'est presque la seule différence qu'on y remarque : nous ne parlerons que de la petite *passe-pierre*. C'est une plante qui pousse des tiges longues d'environ un pied, rampante pour l'ordinaire à terre : ses feuilles sont découpées, étroites, fermes, charnues, subdivisées trois à trois, d'un verd brun, & d'un goût salé : ses fleurs sont jaunes, mais dans la grande espece elles sont blanches; toutes deux en ombelles, & disposées en rose. Sa graine ressemble à celle du fenouil, elle est seulement plus grande. Le goût en est agréable, piquant & aromatique. Cette plante, qui croît naturellement dans les lieux maritimes & pierreux, meurt tous les ans au commencement de l'hiver, & renaît vers la fin de Juin ou le commencement de Juillet; on la nomme *passe-pierre*, parcequ'elle sort d'entre les fentes des pierres : on l'éleve cependant dans les jardins, le long des murailles. La cueillette de la *perce-pierre* est permise à tout le monde; néanmoins il n'y a guere que les femmes, les filles & les enfants des riverains qui en font la récolte; ceux-ci la

portent par facs & panniers dans les villes voifines, où ils la vendent pour être falée & fervir aux falades d'hiver. Il faut la faler avec un vinaigre foible & un peu de fel. Lorfqu'elle a refté environ un mois dans cette premiere faumure, on la tranfvafe, foit dans des barrils ou des pots de terre, où l'on met de nouveau vinaigre plus fort. On prétend que le vinaigre blanc de la Rochelle eft celui qui y convient le mieux. On ajoute au fel du gros poivre, quelquefois des clous de girofle, quelques feuilles de laurier, & même un peu d'écorce de citron. On a obfervé que la *crête-marine*, qui croît fur les bancs de terre que la mer couvre journellement, eft la plus tendre & la meilleure; celle qui vient au bord des marais & que l'eau de la mer mouille plus rarement, eft feche & dure. Il n'en croît pas fur les fables purs : il y a des endroits où l'on ne confit que les feuilles de la paffe-pierre, & on les mêle avec les cornichons dont il eft parlé à l'article *concombre*. Voyez ce mot. Les feuilles de la paffe-pierre font eftimées apéritives, lithontriptiques, & propres à réveiller l'appétit.

PASSE-RAGE ou CHASSE-RAGE, *Lepidium*, eft une plante qui croît abondamment aux lieux ombrageux : fa racine eft groffe comme le doigt, blanchâtre, rampante fous terre, & d'une faveur fort âcre; elle pouffe plufieurs tiges, hautes de trois pieds, rondes, moëlleufes & rameufes, couvertes d'une pouffiere d'un vert de mer, qui s'emporte aifément : fes feuilles font alternes, & reffemblent à celles du citronnier; elles font dentelées en leurs bords : on trouve fes fleurs au fommet des tiges & des rameaux; elles font petites, en croix & blanches : elles font fuivies par de petits fruits, formés en fer de lance, qui fe divifent en deux loges, remplies de menues femences, oblongues & rouffes.

Toute la plante eft d'une faveur âcre, aromatique, qui approche de celle du poivre & de la moutarde : c'eft un bon antifcorbutique; fi on mange fes feuilles à jeûn, elles excitent l'appétit. Simon Pauli dit qu'en Dannemarck, les Cuifiniers mêlent avec le vinaigre, le fuc que l'on a exprimé de la paffe-rage, pour en faire des fauces aux viandes rôties.

PASSE-RAGE SAUVAGE. *Voyez* CRESSON SAUVAGE OU DES PRÉS.

PASSEREAU, *Paffer*, eft le nom donné aux différentes efpeces de moineaux. *Voyez* ce mot & celui de ROITELET.

PASSE-ROSE, eft la paffe-fleur, dite *Œillet de Dieu*. Voyez ce mot.

PASSE-VELOURS. *Voyez* AMARANTHE.

PASTÉ, eft le *coq des jardins*. Voyez ce mot.

PASTEL, GUESDE, *Glaftum, feu Ifatis fativa, vel latifolia*. Plante que l'on cultive dans nos Provinces méridionales, en Provence & en Languedoc, pour l'ufage de la teinture : on s'en fert pour teindre en bleu. On la cultive auffi en Normandie, & on dit qu'elle réuffit en Allemagne; mais le paftel de Languedoc eft le plus eftimé.

Cette plante pouffe des tiges hautes de trois pieds, groffes comme le doigt; elles fe divifent par le haut en quantité de rameaux, chargés de beaucoup de feuilles, rangées fans ordre. Ses feuilles font liffes & d'un

verd bleuâtre. Ses rameaux ſont chargés de fleurs, formées de quatre pétales jaunes, diſpoſées en croix; le piſtil devient une capſule applatie ſur les bords : chaque capſule contient deux ſemences oblongues. La racine de cette plante eſt groſſe, ligneuſe, & pénetre profondément en terre.

Le paſtel demande à être ſemé dans une bonne terre, légere, noire, douce & fertile. Après avoir donné à la terre les façons néceſſaires, on ſeme la graine en Avril : lorſque la plante commence à grandir, on arrache les mauvaiſes herbes, ſans quoi les feuilles de paſtel ne deviendroient point belles. On fait ordinairement deux récoltes de feuilles de paſtel dans la même année; quand la ſaiſon a été favorable, on en fait juſqu'à quatre : la premiere ſe fait vers la fin d'Août, & la derniere vers la fin d'Octobre; mais il faut avoir attention de faire cette derniere récolte avant les premieres gelées, autrement les feuilles qu'on recueilleroit ne vaudroient rien. Lorſque la plante eſt venue à ſa maturité, on coupe toutes les feuilles, on les met en tas pour qu'elles ſe flétriſſent, ayant ſoin de les tenir à l'abri du ſoleil & de la pluie; enſuite on les broie ſous la meule d'un moulin, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte, puis on fait des piles de cette pâte au dehors du moulin : on preſſe bien la pâte avec les pieds & les mains; on la bat & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente : quinze jours après l'on ouvre les petits morceaux, on les broie de nouveau avec les mains, & on mêle avec le dedans, la croute qui s'étoit formée deſſus, puis on fait de cette pâte, de petites pelottes. Cette opération s'appelle *mettre en coque*, c'eſt-à-dire, qu'on les met dans de petits moules de figure ovale; on les fait ſécher de nouveau : ces coques deviennent fort dures, & c'eſt en cet état qu'on les vend aux Marchands ſous les noms de *paſtel*, *cocagne*, *florée* & *vouëde*. Quand on veut en faire ce que les Teinturiers appellent la *cuve*, il faut les mettre long-tems tremper dans de l'eau.

Le paſtel, ainſi préparé, fournit une excellente teinture bleue, très ſolide, & avec laquelle on fait toutes les nuances. Les anciens Bretons s'en ſervoient pour ſe colorer le corps. On emploie à préſent beaucoup plus d'indigo que de paſtel pour la teinture bleue, parceque la premiere de ces drogues fournit beaucoup plus de couleur, & qu'elle eſt plus facile à traiter que la ſeconde.

On a grand ſoin de recueillir de bonne graine de paſtel, pour reſemer l'année d'après. Outre les premiers froids, les mauvaiſes herbes, la ſécheresse, qui cauſent beaucoup de dommage aux champs de paſtel, il arrive quelquefois que les ſauterelles dévorent tout un champ dans une ſoirée; quand ce cas arrive, il faut promptement couper toutes les feuilles, pour que les pieds en repouſſent de nouvelles.

On ne doit point mettre de paſtel dans le même champ l'année d'après, mais on pourra y mettre du bled; l'année ſuivante du millet, & la troiſieme année du paſtel, dans la ſuppoſition que la terre ait été bien fumée. On donne particulierement le nom de *vouëde* au paſtel petit & ſauvage

de Normandie. *Voyez* Vouede. M. Margraff vient de faire mention d'un ver qu'on trouve dans le *vouëde* lorſque cette plante eſt pilée, & qu'elle tombe en putréfaction. Ce ver, dans ſon premier état, a environ deux lignes de long; il ſe nourrit de la matiere de la plante, & en prend la couleur qui eſt bleue : dans l'état de nymphe il devient brun, & il ſe métamorphoſe en une mouche dont le corps eſt fort long.

PASTEL D'ÉCARLATE. *Voyez* au mot Kermès.

PASTEL ou FLORÉE D'INDE. *Voyez ci-deſſus* Pastel-Guesde.

PASTENADE. *Voyez* Panais.

PASTENAQUE ou TARERONDE, *paſtinax*, poiſſon de mer, dont on diſtingue trois eſpeces, qui ſont de la claſſe des poiſſons à nâgeoires cartilagineuſes : ce ſont des eſpeces de raies.

La premiere a une queue qui reſſemble, par ſa couleur & ſa rondeur, à la racine nommée *paſtenade*. Ses nâgeoires ſont étendues comme les aîles de la tourterelle. Ce poiſſon plat & cartilagineux, a la peau liſſe : il n'a qu'un aiguillon long, pointu, dentelé comme une ſcie de côté & d'autre, & placé à la queue, qui eſt longue & flexible, & va toujours en diminuant. Cet aiguillon eſt venimeux même après la mort de l'animal. Ce poiſſon a le bec pointu, les yeux au-deſſus de la bouche; & au-deſſous des trous, au lieu de narines, & d'autres trous devant les ouies : ſa bouche, quoique petite & ſans dents, ne laiſſe pas que d'être large en dedans. Ses mâchoires ſont dures & rudes : il nâge à plat; il n'a qu'une petite nâgeoire à la queue; il vit dans les lieux fangeux & peu éloignés des rivages, & ſe nourrit de poiſſons.

La paſtenaque a pour ennemi le chien de mer. Les Pêcheurs du Languedoc mangent la chair qui eſt autour de la queue de ce poiſſon, quoique d'une ſaveur peu agréable; mais ils ont ſoin auparavant d'en ôter l'aiguillon. On prétend que cet aiguillon, réduit en cendre, appliqué ſur la plaie avec du vinaigre, eſt un remede à ſon venin même.

La ſeconde eſpece de paſtenaque, eſt celle que l'on nomme à Naples *Altavela*. Elle a la tête & toutes les autres parties plus petites que la précédente. Sa couleur eſt la même : ſa queue n'eſt pas ſi longue que la moitié de ſon corps; elle eſt auſſi armée d'un aiguillon, & quelquefois de deux, garnis de dents crochues : ſa chair n'eſt pas déſagréable.

La troiſieme eſpece, que l'on appelle auſſi *aigle poiſſon*, *aquila marina*, & qui porte en Languedoc le nom de *glorieuſe*, eſt en tout ſemblable à la premiere eſpece par ſa maniere de vivre, par ſon aiguillon qui eſt venimeux, &c. Elle a cependant la tête plus grande, le bec moins pointu, rond, court, ſemblable à la tête d'un crapaud. Ses yeux ſont grands, ronds & élevés : ſes nâgeoires ſont ſemblables aux aîles d'une chauveſouris. Ce poiſſon pique de ſon aiguillon les poiſſons qui nâgent autour de lui : ſa chair eſt molle, humide & de mauvais goût : on le pêche dans la Méditerranée; il eſt très commun à Naples. C'eſt le *roſpo* des Génois.

PASTEQUE. *Voyez* CITROUILLE, & le mot MELON D'EAU.

PASTILLES D'ALLEMAGNE ou DU LEVANT, eſt le nom que l'on donne aux terres bolaires ou terres ſigillées. *Voyez* au mot BOL.

PATACH, eſt une eſpece d'algue, d'une figure ſinguliere, laquelle croît abondamment aux environs de la mer noire. Ses cendres entrent dans la compoſition du ſavon.

PATAGU, eſt une eſpece de *came*, qui differe beaucoup de la *palourde*. Voyez ce mot. Elle eſt moins grande, moins ronde, plus liſſe, chargée de taches jaunes, blanches & noires. Les bords de ſa coquille ſont tapiſſés de deux membranes épaiſſes qui l'environnent. L'animal qui habite cette coquille, n'a qu'une trompe de différentes couleurs, & d'environ quatre pouces de longueur, qui lui donne toute ſorte de mouvements, & fournit à tous ſes beſoins ſans qu'elle puiſſe avancer ni reculer, mais ſeulement s'enfoncer dans la vaſe comme la palourde. Quoique cette trompe ne paroiſſe former qu'un tuyau, elle eſt cependant partagée en deux par une eſpece de cloiſon, & chaque tuyau a ſon trou particulier, qui ſe voit à l'extrémité de la trompe. Le ſupérieur, qui rejette l'eau à trois pieds de diſtance, eſt plus étroit que l'inférieur par où elle eſt entrée, & l'orifice des deux tuyaux eſt garni de deux petits poils blancs.

PATAOUA. Palmier très commun dans la grande Terre, plus fort que le *maripa*, mais ſoutenant moins ſes feuilles. Le fruit en eſt plus petit & plus rond. On tire de ce fruit une huile qui n'a aucun mauvais goût, & qui eſt bonne pour être mangée en ſalade : on la tire comme celle de l'*aouara*. Voyez au mot PALMIER AOUARA.

Les Negres marons ſubſiſtent, en partie, avec l'amande de ce palmier, qui eſt aſſez agréable lorſqu'on l'a fait paſſer au feu.

PATAS. Eſt le nom que les Negres du Royaume de Galam, dans le pays de Bambouc, donnent à une eſpece de ſinges, d'un roux ſi ardent, qu'ils ſemblent être peints par l'art, en cette couleur : ils ſont gros & un peu lourds, fort hardis & mocqueurs. Le P. Labat dit qu'ils deſcendent du haut d'un arbre, tous à la file les uns des autres ; & que quand ils ont conſidéré les hommes qui ſont dans les vaiſſeaux, ils ſe mettent à les huer, ou à leur faire des grimaces, accompagnées de gambades & de poſtures très plaiſantes : ſouvent ils leur jettent au viſage des morceaux de bois ſec, ou des pierres qu'ils vont ramaſſer à terre, ou enfin leurs ordures, qu'ils font exprès dans leurs pattes : ils ne refuſent pas même de ſe battre en duel, c'eſt-à-dire, contre autant de perſonnes qu'ils ſont de ſinges. Il n'y guères que les coups de fuſil qui leur faſſent ſentir que la partie n'eſt pas égale.

PATATTE ou PAPAS. *Voyez* BATATTE.

PATELLE. *Voyez* LÉPAS. On donne le nom de *patellites* ou de *lépadites* aux lépas foſſiles.

PATIENCE, *Lapathum*. On donne ce nom à pluſieurs eſpeces de plantes, dont nous rapporterons les plus uſitées.

1°. La PATIENCE ou PARELLE, *patientia*. Cette plante, que l'on cultive dans les jardins, a une racine droite, longue, fibreuse, jaune en dedans: elle pousse une tige noueuse, haute de quatre pieds & demi; ses feuilles sont oblongues; ses fleurs sont placées le long des rameaux & par anneaux. Elle est astringente & apéritive.

2°. La PATIENCE AQUATIQUE ou PARELLE DES MARAIS, *hydro-lapathum*. Elle vient communément dans les lieux aquatiques, dans les marais & les fossés humides. Sa racine est très fibreuse, noire en dehors, d'un jaune de buis en dedans, fort astringente & amere. Ses fleurs & ses graines ressemblent à celles de la patience sauvage ordinaire. Ses feuilles sont semblables à celles de la rhubarbe des Moines : elles sont légerement crépues à leur bord. Cette sorte de patience est, selon Montingius, la véritable plante britannique des Anciens : son suc est spécialement utile pour les ulceres qui rongent la bouche & les amygdales. Sa racine, de même que celle des autres patiences, amollit, lâche le ventre, & guérit les maladies de la peau : elle convient dans la goutte & dans les maladies chroniques rébelles, même pour le scorbut; elle arrête toutes les especes de flux; enfin elle est très utile pour les maux de gorge & le relâchement de la luette.

3°. La PATIENCE DES JARDINS ou RHUBARBE DES MOINES, ou RHAPONTIC DES MONTAGNES, *rhabarbarum Monachorum*. On la cultive dans les jardins, mais elle croît aussi sur les montagnes. Sa racine est garnie de plusieurs fibres : elle a intérieurement la couleur & presque les mêmes principes que la rhubarbe bâtarde, dont elle a aussi les vertus, principalement pour les diarrhées. Sa tige est rougeâtre, cannelée, fort rameuse & haute. Ses fleurs, qui sont portées sur de longues queues rougeâtres, sont longues de plus d'un pied, pointues, fermes, peu dures, mais roides, & d'un verd foncé : ses bords sont quelquefois repliés en dessus. Ses graines sont anguleuses, & ressemblent à celles de l'oseille.

4°. La PATIENCE ROUGE ou SANG DE DRAGON, *lapathum sanguineum*. On la cultive dans les jardins pour servir d'herbe potagere : c'est la *bette sauvage* de Galien. On la distingue facilement de toutes les especes de patience, par son suc rouge, & par les nervures qui s'étendent & s'entrelacent dans les feuilles, & qui sont de couleur de sang, de même que les queues des feuilles; ce suc teint les mains & le chamois, d'abord de couleur purpurine, qui dégénere bientôt en une couleur bleue. Quelques-uns mangent ses feuilles dans le potage : elles sont laxatives & rafraîchissantes. Sa graine, qu'on appelle improprement *graine de sang de dragon*, est astringente & anodine. Horace a célébré cette plante dans ses louanges de la vie rustique.

5°. La PATIENCE SAUVAGE, *lapathum acutum*. On en distingue de trois sortes; savoir, 1°. celle dont les feuilles sont arrondies. Sa racine est plongée profondément en terre; ses feuilles sont larges d'une palme, & deux fois plus longues, sinuées, comme crenelées, garnies de nervures, & d'un verd pâle. Ses tiges sont hautes de deux pieds, & moëlleuses. Ses

fleurs ſont en épis, verticillées, & leurs graines ſont brunâtres & triangulaires : on trouve cette patience dans les environs de Paris, près de Montmorency. 2°. Celle qui eſt friſée, ne differe de la précédente que par ſes feuilles qui ſont crépues, plus petites, mais plus allongées : ſes fleurs ſont auſſi plus nombreuſes. 3°. La patience ſauvage ordinaire. Ses feuilles ſont plus courtes que celles de la précédente ; ſes tiges ſont quelquefois tortueuſes ; les anneaux des fleurs plus écartés, plus petits ; ſes graines moins groſſes. On la cultive dans les jardins, & on la ſubſtitue ſouvent à la patience ſauvage friſée : on s'en ſert dans toutes les maladies qui viennent d'obſtruction.

6°. La PATIENCE VIOLON, *lapathum ſinuatum*. Sa racine eſt épaiſſe ; ſes feuilles ſont nombreuſes, longues de deux pouces, & moitié moins larges, échancrées vers le milieu, & obtuſes aux deux bouts ; de ſorte qu'elles ont la figure d'une table de violon. Les Provençaux cultivent cette patience parmi leurs plantes potageres, & en mangent pendant l'hiver.

L'oſeille, le bon henri, les épinards, plantes dont nous avons parlé en leur lieu, ſont regardés auſſi, par la plûpart des Botaniſtes, comme des eſpeces de patiences.

PATTE-DE-LION, *Leontopodium*. Eſt une plante qui croît ſur le ſommet des Alpes, & dont les feuilles ſont oblongues & cottoneuſes ; ſes tiges ſont ſimples, hautes de quatre pouces ; ſes fleurs ſont en roſe. Il ſort de leur centre quatre à ſix têtes noirâtres & écailleuſes, qui renferment chacune pluſieurs fleurons ſoutenus par des graines, menues & aigrettées : cette plante eſt deſſicative & aſtringente.

PATTE-D'OIE, *Pes anſerinus*. Eſt une eſpece d'arroche ſauvage à larges feuilles : elle croît le long des vieilles murailles, ſur les chemins & aux lieux incultes. Sa racine eſt ligneuſe & fibreuſe ; elle pouſſe une tige haute d'un pied & demi ; elle eſt aſſez groſſe, rameuſe ; ſes feuilles ſont ſinueuſes, vertes brunâtres, luiſantes & d'une odeur forte : elles ont une reſſemblance groſſiere avec la patte de l'oie. Ses fleurs naiſſent en grappes ou épis ; elles ſont ſuivies par de menues graines arrondies, & contenues dans une capſule comme étoilée, qui a ſervi de calice à la fleur. On prétend que cette plante ſeroit un poiſon, ſi on la prenoit intérieurement : elle fait mourir les cochons qui en mangent.

PATURE DE CHAMEAU ou JONC ODORANT. *Voyez* SCHÆNANTE.

PAU. Eſpece de léopard de Tartarie. Sa peau eſt blanchâtre, tachetée de rouge & de noir. Il a la tête & les yeux ſemblables à ceux d'un tigre, mais il eſt moins gros que cet animal, & ſon cri eſt différent.

PAVAME. Eſt un aſſez bel arbre de l'Amérique. On l'appelle bois de canelle, à cauſe de ſa bonne odeur. On prétend que c'eſt le même que le *ſaſſafras*. Voyez ce mot.

PAVANE. Eſt le bois du *pignon d'Inde*. Voyez ce mot à la fin de l'article RICIN.

PAVATE. Eſt un arbriſſeau des Indes, haut de neuf pieds ou environ, peu rameux, grisâtre, portant quelques feuilles ſemblables aux petites feuilles de l'oranger. Ses feuilles ſont ſans queue, & d'une belle couleur verte ; ſa fleur eſt fort petite, blanche, & compoſée de quatre feuilles, de l'odeur du chevrefeuille ; ſa ſemence eſt groſſe comme celle du lentiſque, & noirâtre : ſa racine eſt blanche & un peu amere. Lemery dit que cet arbriſſeau croît le long des rivieres appellées *Mangate* & *Cranganor*. Les Indiens ſe ſervent du bois & de la racine du *pavate*, principalement pour guérir les éréſipeles. On en mêle la poudre dans une décoction de ris, on la laiſſe aigrir, puis on en fomente l'éréſipele. On en boit auſſi pour guérir les fievres ardentes, le flux de ventre, & les inflammations du foie.

PAVÉ. Eſt le nom vulgaire que l'on donne à la pierre ſur laquelle l'on marche dans les rues. Le pavé varie pour la forme & la nature : à Paris, c'eſt un grais que l'on taille en cubes ; à Lyon, ce ſont des cailloux roulés que l'on ramaſſe dans le Rhône, &c. Enfin, l'on pave les villes & les grands chemins ſelon l'eſpece de pierre du pays. C'eſt ainſi que dans une partie de la France l'on ne ſe ſert que de *granite*. A Shluyſen en Zélande, le pavé eſt une eſpece de baſaltes, &c.

PAVERACCIA. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit, que ce nom ſe donne aujourd'hui à Rimini, à Ravenne & à Ancône, à la premiere eſpece de *came*, coquillage bivalve que M. Adanſon nomme *cloniſſe*, d'après Belon & Rondelet, & qui eſt le *piverone* des Vénitiens, l'*arſelle* des Génois, l'*armilla* des Eſpagnols, & le *boukck* des Sénégalois. *Voyez* CLONISSE.

PAVOT BLANC, *Papaver album*. Eſt la plante qui donne l'*opium*. Sa racine eſt de la groſſeur du petit doigt, empreinte comme le reſte de la plante, d'un ſuc laiteux & amer : elle pouſſe une tige haute de trois à quatre pieds, rameuſe, garnie de feuilles oblongues, larges, dentelées, crépées, d'un verd de mer très tendre. Ses fleurs, qui naiſſent aux ſommités, ſont en roſe, compoſées le plus ſouvent de quatre pétales blancs, placés en rond : elles tombent promptement. Le calice eſt compoſé de deux feuilles ; il en ſort une petite tête entourée d'abord d'un grand nombre d'étamines, laquelle ſe change enſuite en une coque ovoïde, qui n'a qu'une ſeule loge, couronnée d'un chapiteau étoilé ; elle eſt verdâtre d'abord, puis elle blanchit à meſure qu'elle mûrit ; elle eſt de la groſſeur d'une orange, & garnie intérieurement de pluſieurs lames minces, longitudinales, qui tiennent tout autour à ſes parois. A ces lames eſt attaché un grand nombre de très petites graines arrondies, blanches, d'un goût doux, huileux & farineux.

Cette graine eſt adouciſſante, pectorale, & peu ou point ſomnifere. On tire par l'expreſſion de cette ſemence, une huile qui eſt propre à décraſſer, à polir & à adoucir la peau.

M. de Tournefort, qui a voyagé dans le Levant, dit que dans pluſieurs Provinces d'Aſie, on ſeme les champs de pavots blancs, comme nous ſemons

mons le froment. Auſſi-tôt que les têtes paroiſſent, on y fait une légere inciſion, & il en découle quelques gouttes de liqueur laiteuſe, qu'on laiſſe figer, & que l'on recueille enſuite. Ce Naturaliſte rapporte auſſi que la plus grande quantité de l'*opium* ſe tire par la contuſion & l'expreſſion de ces mêmes têtes. Belon & Kempfer, qui diſtinguent trois ſortes d'*opium*, tirées ſeulement par l'inciſion, diſent que dans la Perſe on fait des plaies en ſautoir à la ſuperficie des têtes qui ſont près d'être mûres. Le couteau qui ſert à cette opération a cinq pointes, & d'un ſeul coup il fait cinq ouvertures longues, paralleles. Le lendemain on recueille avec des ſpatules le ſuc qui découle de ces petites plaies, & on le renferme dans un petit vaſe attaché à la ceinture; enſuite on fait la même opération de l'autre côté des têtes. La larme qui découle la premiere s'appelle *gobaar*, c'eſt la plus chere; elle paſſe pour la plus convenable à calmer le cerveau. Sa couleur eſt d'abord d'un jaune pâle, enſuite rouſsâtre Après que l'on a ainſi recueilli l'*opium*, on lui donne une préparation en l'humectant avec un peu d'eau ou de miel. On remue long-tems ce mêlange dans une aſſiette de bois platte avec une forte ſpatule, juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance de la poix. On manie enſuite cet *opium*, & l'on en fait de petites boules cylindriques, que l'on met en vente dans le pays. Lorſque les Marchands n'en veulent que de petits morceaux, on le coupe avec des ciſeaux. Les Perſes appellent cet opium *theriaak malideh* ou *afiuum*, c'eſt-à-dire, *thériaque opiée*; par-là ils la diſtinguent de la thériaque d'Andromaque, qu'ils appellent *theriack faruuck*. Ces peuples regardent l'*opium* comme un remede qui procure la tranquillité, la joie & la ſérénité : éloge dont on honoroit autrefois l'antidote d'Andromaque.

Cette maniere de préparer l'*opium* eſt le travail perpétuel des Revendeurs mercénaires qui ſont dans les carrefours. Mais ce n'eſt pas là la ſeule maniere de préparer le ſuc de pavot : ſouvent on le charge d'une ſi grande quantité de miel, pour tempérer ſon amertume, qu'on l'empêche de ſe ſécher, & c'eſt ce que l'on appelle ſpécialement *bæhrs*. L'opération la plus remarquable ſur l'*opium*, eſt celle qui ſe fait en mêlant exactement avec ce ſuc, de la muſcade, du cardamome, du ſafran, de la canelle & du macis, réduits en poudre fine : c'eſt ce que l'on appelle *polonia* ou *philonium* de Perſe. Outre ces préparations, dont on ne fait uſage qu'en pillules, les Perſes font une liqueur d'*opium* fort célebre, ſous le nom de *coconar*, & dont ils boivent en abondance par intervalles : mais nous ne voyons guères ces ſortes d'*opium*.

L'*opium* ou *meconium* des boutiques, eſt une ſubſtance réſino-gommeuſe, compacte, dure, d'un roux noirâtre, d'une odeur narcotique déſagréable, d'un goût amer, âcre, formée en gâteaux arrondis, applatis, gros comme le poing, & enveloppés dans des feuilles de pavots. On nous envoie ce ſuc concret de la Natolie, de l'Egypte & des Indes. Les Médecins ont toujours fort célébré l'*opium de Thebes*, que l'on recueilloit en Egypte près de Thebes; mais au reſte, de quelque endroit que vienne

l'*opium*, pourvu qu'il ſoit de bonne qualité, l'origine en eſt aſſez indifférente. Il eſt formé en partie par le ſuc qui découle naturellement de l'inciſion faite aux têtes des pavots blancs, & en partie de celui que l'on tire par expreſſion ou par décoction, tant des têtes que des feuilles de pavot: on n'en trouve aucune autre eſpece chez les Turcs & à Conſtantinople (excepté celui qui découle à l'aide d'une ſimple inciſion). Les peuples en font une grande conſommation, parcequ'il leur cauſe une agréable ivreſſe. L'*opium* tiré par la ſeule expreſſion du pavot blanc, s'épaiſſit en un extrait réſineux qu'on appelle auſſi *gomme extractive.* On en fait des préparations avec différentes drogues que l'on y mêle, pour fortifier & recréer les eſprits; c'eſt pourquoi on en trouve différentes deſcriptions. La principale & la plus célebre eſt celle dont on eſt redevable à *Has-Jem-Beji*, puiſque l'on dit qu'elle excite une joie ſurprenante dans l'eſprit de celui qui en avale, & qu'elle charme le cerveau par des idées & des plaiſirs enchantés. Seroit-ce dans cette eſpérance, que quelques perſonnes mangent à leur deſſert les têtes de pavot les plus tendres, & confites dans du vinaigre? Deleboë Médecin, diſoit qu'il ne voudroit pas exercer ſon art, ſi on lui ôtoit l'*opium.* On l'appelloit *Doctor opiatus*, le Docteur de l'*opium.*

Tout le monde ne donne pas tant d'éloges à l'*opium.* Combien de perſonnes ont éprouvé en avalant quelques grains de ce ſuc concret, qu'il appeſantit la tête, excite un ſommeil lourd & forcé, affoiblit la vue & l'organe de l'ouïe, & cauſe une longue léthargie, qui ſe termine par la mort! Le paſſage en eſt ſi peu ſenſible, que l'on paroît toujours dormir très tranquillement. C'eſt donc un ſomnifere dangereux, dont on ne doit ſe ſervir qu'avec prudence. Cependant lorſqu'un Médecin éclairé connoît bien la nature & les effets que produit l'*opium* dans les maladies, pourquoi ne s'en ſerviroit-il pas dans des cas particuliers, où ce ſuc peut faire le triomphe de ſon art? Mais examinons plus particuliérement l'effet de cette ſubſtance employée tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

L'*opium* appliqué extérieurement amollit, réſout & procure la ſuppuration. Appliqué trop long-tems ſur la peau, il en fait tomber les poils: lorſqu'on en met ſur le périnée, il excite quelquefois à l amour; d'autres fois il éteint cette paſſion en engourdiſſant le ſentiment dans cet endroit. Quand on le met en trop grande doſe ſur les ſutures de la tête pour appaiſer les douleurs, il relâche les nerfs, il cauſe la ſtupeur & la paralyſie, & quelquefois la mort.

L'*opium* produit des effets admirables ſur-tout aux perſonnes qui ſont habituées à en faire uſage. Un grain pris intérieurement en ſubſtance ſelon l'âge & la force, agit bientôt: il excite dans les entrailles une certaine ſenſation agréable; diſſipe, ainſi que le vin, l'inquiétude & la triſteſſe; calme les maladies, ſoulage le corps accablé de laſſitudes; il donne de la vigueur à l'eſprit des gens en ſanté. Auſſi les Turcs en prennent-ils hardiment une grande doſe (un gros) pour ſe préparer au combat. Ils prétendent qu'il leur donne du courage, de la confiance, de l'audace; enfin, il leur inſpire le mépris des dangers.

L'*opium* a plus d'effet dans les tems chauds & humides, & dans des corps mollasses, comme dans les femmes & les enfants: il excite les sueurs, augmente le lait des nourrices, cause le gonflement des mammelles, le priapisme, les songes amoureux accompagnés de pollution. C'est ainsi qu'agit le plus communément ce suc narcotique, étant pris à dose convenable & dans des circonstances nécessaires; car si l'on en prend trop, surtout après de grandes hémorrhagies, il rend d'abord de bonne humeur, ensuite il fait bégayer, donne le hocquet, l'anxiété, le vomissement, les syncopes, l'aliénation de l'esprit, les vertiges, le ris sardonique, la stupidité, la rougeur au visage, le gonflement des levres, la difficulté de respirer, la fureur, les sueurs froides, la défaillance; enfin, un profond sommeil, & souvent la mort. Ceux que ces accidents ne font pas périr, sont délivrés le plus souvent par un abondant flux de ventre, ou par des sueurs copieuses qui ont l'odeur de l'*opium*, qui sont accompagnées d'une grande démangeaison de la peau. La moindre chose qui arrive à ceux qui font un usage trop continué & en doses trop fortes de l'*opium*, c'est la fainéantise, l'engourdissement du corps, une sorte d'ivresse habituelle, des dégoûts, différentes affections de nerfs, & une vieillesse prématurée.

Au reste, les tempéraments varient suivant les climats. C'est ainsi que les Turcs éprouvent tous les fâcheux symptômes dont nous venons de parler, lorsqu'après un long usage de l'*opium* pris en forte dose, ils s'en abstiennent tout d'un coup. On croit que l'*opium* agit beaucoup sur le sang, parceque l'on a observé que le sang des Turcs & des Indiens qui sont tués dans les combats après en avoir pris, est aussi fluide, un ou deux jours après leur mort, que s'ils ne venoient que de mourir. Les remedes qu'on fait à ceux qui ont trop pris d'*opium*, & qui ont encore des forces, consistent dans la saignée & les émétiques, ensuite il faut donner des sucs acides, afin de réprimer la trop grande fluidité du sang: on injecte des lavements âcres, & l'on souffle dans les narines de forts sternutatoires, afin de procurer une forte secousse sur toutes les membranes nerveuses. Les sels volatils, les véficatoires sont encore très utiles.

On trouve dans les pharmacopées différentes préparations d'*opium*, dans lesquelles il est ou purifié, ou associé avec plusieurs autres médicaments qu'on a cru propres à corriger ses mauvaises qualités. Mais D. Tralles, Docteur de Breslaw, qui a examiné la façon dont ce suc agit dans les mélanges, & le méchanisme par lequel il produit les effets qu'on lui remarque dans le corps humain, est porté à conclure que la cause des effets de l'*opium* ne consiste que dans le principe volatil qui y est contenu. C'est ainsi qu'il attribue son effet immédiat sur les nerfs, à la raréfaction qu'il cause dans le sang: & lorsque le cas exige de l'*opium*, il faut le prendre pur & sans correctif. On assure qu'il produit des effets merveilleux après les grandes veilles, dans les vomissements énormes, ou les déjections considérables, & dans les douleurs vives & longues. Quand les propriétés de l'*opium* ne seroient que passageres & palliatives, elles seroient toujours un grand

bien au malade : c'eſt au Médecin à diſtinguer les cas où il convient d'administrer ce médicament. D'après cet expoſé, l'on doit ſentir le danger qu'il y a auſſi d'avaler des infuſions ou décoctions de têtes de pavot blanc en trop grande doſe : mais ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt que la graine de cette eſpece de pavot, qui ſeule eſt l'origine entiere de toute la plante, n'eſt pas ſomnifere ; à la vérité il y a des Nourrices qui en mêlent quelquefois dans la bouillie de leurs enfants pour les endormir, mais elles ne leur procurent, par ce moyen, qu'une ſubſtance huileuſe, nourriſſante, qui, en calmant leurs douleurs, les laiſſe dans leur état naturel de l'enfance, c'eſt-à-dire, dans le beſoin de dormir. On faiſoit autrefois du pain de la graine de pavot blanc & noir. Mathiole écrit que ceux qui habitent dans la vallée du Trentin, dans la Styrie & la haute Autriche, ſe nourriſſent de gâteaux faits avec les graines de pavots blanc & noir, & avec de la farine. Il dit encore que nonobſtant qu'ils uſent de l'huile que l'on exprime de ces graines, cependant ils n'en dorment pas plus long-tems. Les oliviers étant morts par le froid de 1709, on s'eſt ici ſervi d'huile tirée de deux ſortes de pavots au lieu d'huile d'olives, ſans qu'il en ſoit réſulté rien de funeſte : de plus, Tournefort a remarqué qu'à Gênes, les Dames les plus nobles & les filles mangeoient beaucoup de graines de pavot couvertes de ſucre, & qu'elles n'en étoient pas moins éveillées pour cela. L'huile de pavot eſt connue dans le commerce ſous le nom d'*huile d'œillet* ; on s'en ſert pour décraſſer, polir & adoucir la peau : les Peintres en conſomment une grande quantité. Cette huile eſt aſſez douce, lorſqu'elle eſt récente, pour qu'on puiſſe la faire paſſer pour de l'huile d'olive commune. Pour éviter les tromperies qu'on pourroit faire à ce ſujet, le Miniſtere a ordonné que les Commis des barrieres de Paris, verſeroient une pinte d'eſſence de térébenthine dans chaque tonneau d'huile d'œillet, ou plutôt de pavot, qui entre dans cette ville.

Pavot Cornu, Glaucium a fleur jaune, *papaver cornutum*. Cette plante, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, croît aux lieux maritimes & ſabloneux ; on en trouve au bois de Boulogne, près de Paris, devant le château de Madrid. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, longue, noirâtre, empreinte comme toute la plante d'un ſuc jaune, de mauvaiſe odeur & d'un goût amer ; elle pouſſe des feuilles longues, larges, charnues, graſſes, velues, découpées profondément, dentelées à leurs bords, comme crêpées, de couleur verd de mer ; ces feuilles ſe couchent ſur terre pendant l'hiver, & réſiſtent au froid : ſa tige ne s'éleve que la ſeconde année ; elle eſt forte, dure, noueuſe & rameuſe, pouſſant, de ſes nœuds, des feuilles plus petites que celles d'en bas, & moins découpées : ſes fleurs ſont grandes comme celles du pavot cultivé, compoſées chacune de quatre feuilles, diſpoſées en roſes, & de couleur jaune ; à ces fleurs ſuccedent des eſpeces de ſiliques longues de deux pouces, grêles, rudes au toucher & courbées, contenant des ſemences noires, à doubles rangs & rondes comme celles du pavot blanc. Si on ſeme cette graine dans les jardins en automne, elle

vient au printems, & fleurit en Juin & Juillet : ses gousses mûrissent en Août.

En Portugal on fait boire à ceux qui sont sujets à la pierre un verre de vin blanc, dans lequel on a fait infuser une demi-poignée de feuilles de cette plante. Garidel rapporte qu'en Provence les Paysans se servent de ses feuilles pilées pour déterger les ulceres qui succedent aux contusions & aux écorchures des bêtes de charge. Cet Auteur dit qu'il a connu des personnes qui se sont bien trouvées d'en avoir appliqué de la même maniere sur des jambes ulcérées.

Les deux autres especes de pavots cornu ont, l'un la fleur rouge, & l'autre violette.

Pavot noir cultivé ou des jardins, *papaver nigrum.* Cette espece differe du pavot blanc en ce que sa fleur est rouge, tantôt double & de différentes couleurs ; en ce que sa tête ou coque est plus arrondie, & en ce que ses semences sont noirâtres : cette plante étant verte, est, ainsi que sa fleur, empreinte d'un suc huileux, d'une odeur fétide : sa fleur orne beaucoup les jardins par ses agréables variétés : on la cultive aussi pour l'usage de la Médecine. Les sentiments sont assez partagés sur les propriétés de cette espece de pavot noir ; cependant bien des Pharmaciens l'emploient avec le même succès que le blanc : c'est précisément de sa graine que l'on tire plus communément l'huile d'œillet, dont nous avons parlé : on s'en sert pour les lampes, pour les fritures ; en un mot, c'est l'huile d'olive du petit peuple dans les Provinces.

Pavot rouge des champs ou Pavot sauvage, ou Coquelicot, *papaver rhœas ;* sa racine, qui est moins grosse que celle des autres especes de pavots, est fibreuse & amere au goût : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ; ces tiges sont rondes, fermes, hérissées de poils & rameuses : ses feuilles sont découpées çà & là, comme celles de la chicorée, velues, & d'un verd brun : ses fleurs sont composées de quatre feuilles larges, minces, d'un rouge couleur de feu très éclatant ; elles sont si peu adhérentes qu'elles tombent au moindre souffle : elles sont suivies de petites coques grosses comme des noisettes, oblongues, ressemblant assez à celles du pavot des jardins ; renfermant dans plusieurs cellules de petites semences noirâtres.

Cette espece de pavot croît par-tout dans les champs, le long des chemins, principalement parmi les lins, dont la belle fleur bleue fait un contraste très agréable avec la fleur d'un rouge vif du coquelicot. On seme tous les pavots en automne ou au printems, afin qu'ils fleurissent durant tout l'été ; quand une fois il y en a eu de semé dans un jardin, on n'en manque plus, sur-tout du pavot noir, car il se seme de lui-même.

Dans le coquelicot, la fleur est la principale partie qu'on emploie en Médecine, elle est adoucissante & facilite l'expectoration dans le rhume & dans la toux seche : on l'emploie en infusion théiforme, en syrop, en conserve, en tisane pour la pleurésie. M. Chomel (dans son *Traité des*

plantes usuelles) assure que c'est un sudorifique plus efficace que le sang de bouquetin même : la tête de ce pavot est légerement somnifere.

PAVOT ÉPINEUX ou ARGEMONE, *Papaver spinosum, aut argemone Mexicana.* Plante dont la fleur est composée de cinq grands pétales arrondis, soutenus par un calice de trois feuilles concaves : le pistil, qui est accompagné d'un grand nombre d'étamines, devient une capsule ovale épineuse, & qui n'a qu'une loge relevée par cinq angles qui s'ouvrent par leur sommet. Chaque angle est garni d'un placenta étroit, auquel sont attachées des semences rondes & noires. La racine de l'argemone est fibreuse, & pousse une tige haute de six à huit pouces, rameuse, garnie de petites épines & remplie de moëlle blanche : ses feuilles sont déchiquetées comme celles du pavot cornu, armées en leurs bords de pointes jaunâtres fort aiguës. Cette plante, qui est le *chardon bénit des Américains*, est anodine & pectorale. On distingue aussi une espece d'argemone à fleur blanche : l'une & l'autre sont cultivées dans les jardins.

PAYCO. Plante du Pérou, fort âcre au goût, & assez semblable au plantain : on s'en sert dans l'Inde Occidentale pour chasser les vents, & pour guérir la néphrétique.

PEAU, *Pellis.* Nom donné à l'enveloppe qui couvre superficiellement la chair des animaux, & la pulpe des fruits. Dans les animaux, la peau est le premier des téguments : elle est composée de quatre parties, 1°. du *cuir* ou *derme :* cette partie intérieure de la peau est un tissu de nerfs & de tendons, mêlés avec les vaisseaux sanguins & lymphatiques. 2°. Le *corps papillaire*, placé par dessus le cuir ; c'est un composé d'éminences ou mamelons de différentes figures formées par l'extrémité des nerfs. Pour peu que l'on sue, on connoîtra l'usage de ces mamelons. 3°. Le *corps réticulaire* ou *muqueux* de Malpighi, lequel paroît n'être que le dessous de l'épiderme. 4°. L'*épiderme*, c'est la surpeau qui se reproduit continuellement ; on la nomme aussi *cuticule.* L'ensemble de la peau est un tissu très fort, étendu par toute l'habitude du corps : elle est composée de fibres nerveuses, tendineuses, membraneuses, d'arteres, de veines, tant sanguines que lymphatiques, le tout entrelassé ensemble en tous sens, & de maniere qu'elle prête de toute façon, & qu'elle peut s'étendre considérablement même d'une maniere molle & élastique, comme on l'observe dans l'hydropisie, les grossesses, & qu'ensuite elle peut reprendre sa premiere extension. La vue simple découvre sur la peau un tissu cellulaire, garni, dans certains endroits, d'une ouatte graisseuse qui fait l'embonpoint, & dont la juste proportion contribue à la beauté de la peau & du sujet même. L'Observateur armé du scapel, trouve ce tissu composé de lames très fines, appliquées les unes contre les autres, & attachées par intervalles, de maniere qu'elles représentent un gâteau feuilleté. C'est dans les intervalles ou cellules de ce gâteau, que les extrémités artérielles déposent (dit M. le Cat dans son *Traité de la couleur de la peau humaine*) une huile qui, en se figeant, fait la *graisse.* Voyez ce mot. C'est aussi dans ces mêmes cellules que les

Bouchers font entrer l'air qu'ils sont dans l'usage de souffler sous la peau des bœufs, des moutons, &c. qu'ils préparent pour les cuisines.

La peau est sujette à recevoir les altérations causées par le tempérament & par le climat : l'on voit des personnes chez qui la peau est si fine, qu'on peut distinguer, à travers, le sang veineux & le sang artériel, ou, ce qui revient au même, les veines & les arteres qui forment des traces bleues & rouges. Moins l'homme est exposé aux impressions de l'air ou à l'aspect d'un soleil brûlant, & plus sa peau est blanche : il suffit de voir la blancheur d'un Anglois, le roux d'un Chinois, le brun d'un Egyptien & le noir d'un Maure, pour juger combien la température du climat produit de différences dans la couleur de la peau. *Voyez* aux articles HOMME & NEGRE.

La peau est plus épaisse dans des endroits que dans d'autres : elle est très épaisse au dos & à la plante des pieds ; elle l'est moins à la paume des mains, très mince au bas du ventre, extrêmement fine au bord des levres & aux parties de la génération. La peau, qui a été pressée, foulée, endurcie par un exercice fréquent & violent, est pleine de durillons, c'est-à-dire, de callosités saillantes. Les *durillons* viennent en plusieurs endroits du corps, sur-tout sous la plante des pieds, à la paume & aux doigts de la main ; ce qui les distingue des *cors* qui naissent sur les doigts des pieds & entre les orteils. Cependant ces deux sortes d'excroissances sont de même nature, ont une même cause, & requierent les mêmes remedes ; toutes deux ne sont autre chose que l'épaississement de divers feuillets de l'épiderme, & du tissu de la peau, étroitement unis les uns aux autres, mais dont les petits vaisseaux cutannés ont été détruits. Peu-à-peu ces callosités saillantes s'endurcissent comme de la corne ; alors elles gênent beaucoup, parcequ'elles meurtrissent les chairs voisines par leur compression répétée. Le remede est de ramollir ces tubercules & de les couper. La peau ou l'épiderme de la peau, qui est autour de la racine des ongles, se détachant en petits lambeaux, notamment chez les adultes, forment ce qu'on appelle communément des *envies*.

La peau est percée de deux manieres différentes : les premieres ouvertures naturelles, & qui sont sensibles, sont celles du nez, de la bouche, des oreilles, des yeux, de l'anus, &c. cependant il semble qu'il n'y a point de vrais trous, puisque nous observons que la peau ne perd point sa continuité, c'est-à-dire, qu'étant parvenue à ces endroits, elle se confond avec la membrane sensible de ces cavités, en devenant, à mesure qu'elle en approche, d'une extrême finesse.

Les autres ouvertures, quoique insensibles, sont de plusieurs especes ; les unes donnent passage aux tuyaux excréteurs des glandes, qui répandent sur la surface de la peau l'humeur sébacée, aussi bien que la liqueur lymphatique, qui établit la sueur ou la transpiration sensible : les autres, qui sont plus imperceptibles & plus nombreuses que les précédentes, sont celles qui laissent échapper, à travers de la surpeau, une vapeur appellée

insensible transpiration ; d'autres enfin permettent aux poils de sortir. On peut encore mettre au rang des pores de la peau, les orifices des conduits laiteux des mamelles, dont le volume varie suivant l'âge & le sexe.

Les usages de la peau, sont, 1°. de former une enveloppe commune à tout le corps, & de mettre à l'abri des injures extérieures, autant qu'il est possible, les parties qui sont dessous. 2°. D'établir l'organe du toucher à la faveur de l'expansion des filets nerveux ou de leurs mamelons ; car, comme l'on sait, ce sont ces houpes nerveuses qui nous font distinguer si facilement le froid d'avec le chaud, le dur, le mol, le poli, l'inégal, l'humide & la fluctuation, &c.

L'art du Tanneur & du Corroyeur, qui est celui de préparer les peaux des animaux, est un des plus importants dans la société : c'est par l'industrie d'un tel art qu'on imite la peau du castor avec celle de la chevre & du bouc : elles sont corroyées à l'huile : on passe au lait & à la chaux la peau du veau & du mouton pour la rendre blanche, & on peut ensuite la chamarer : on s'en sert pour faire des doublures. Le marroquin, dont on fait des meubles, des pantouffles, &c. n'est que de la peau de chevre : il y en a de toutes couleurs. Les cuirs nerveux de Sedan, celui de Colomiers & de Bourgogne, celui de Paris, servent à faire des semelles de souliers. Le cuir de vache ne se prépare qu'au tan, & ne sert que pour les escarpins : les rognures de peau de bœuf servent à faire de la colle forte. La peau de chien sert pour les empeignes des gros souliers, ainsi que celle de chevre, corroyée à l'huile de poisson ; on prépare aussi des peaux de veau pour les empeignes, on les passe au tan & on les trempe dans de la bierre aigrie, où on a macéré de la vieille ferraille, puis on les nourrit avec le dégras (huile de poisson) : on corroie beaucoup de peaux au suif, de même qu'on en tanne avec le sumach. La peau de chagrin des Guainiers se fait avec la peau de mouton, de la même maniere que le vrai *chagrin*. Voyez ce mot.

Dans quelques animaux la peau est fort singuliere : il y en a, telle que celle de l'anguille, qui est unie, glissante, & qui sert de fil ou de ficelle ; d'autres, comme celle du requin, sont couvertes d'especes de pointes qui servent à limer le bois & le fer ; d'autres, comme celles des serpents, sont couvertes d'écailles artistement arrangées, & ces peaux tombent fréquemment ; d'autres, comme celles des oiseaux, sont extrêmement poreuses ; enfin, il y en a de très dures, comme celle du rhinocéros, du cheval de riviere, &c.

PÉCARI. Espece de sanglier ou de cochon, naturel à l'Amérique, où il est connu aussi sous le nom de *tajacu*. Voyez ce mot.

PÊCHÉ ou PÊCHER, *Persica*. La pêche est un des plus excellents fruits de l'Europe ; mais c'est aussi, dans notre climat, celui de tous qui coûte le plus de soin, & qui, par conséquent, demande le plus d'intelligence pour être utilement cultivé. Tout le monde connoît les belles pêches que fournissent les terreins de Bagnolet & de Montreuil. Nous ferons usage du

nouveau

nouveau Traité de la Culture du Pêcher, pour donner une idée de la maniere dont il faut gouverner cet arbre si intéressant.

Les fleurs du pêcher sont en roses; il leur succede le fruit charnu qu'on nomme *pêche*, dont il y a beaucoup d'especes : elles different par la forme, par la couleur, par le goût, & par le plus ou le moins de tems qu'elles sont à mûrir. Elles renferment un noyau gravé de profonds sillons: ce noyau contient une amande composée de deux lobes, ordinairement amere. Les feuilles de pêcher se terminent en pointes : elles sont dentelées sur les bords.

Parmi le nombre prodigieux de pêches, ou plutôt de variétés qu'on en compte, il n'y en a guères qu'une quinzaine qui méritent les soins du Cultivateur : on peut cependant se procurer une suite non interrompue de bonnes pêches, depuis la fin de Juillet jusqu'à la mi-Octobre.

Les quinze especes de pêches, qui se succedent sans interruption, & qui sont, sans contredit les meilleures & les plus belles, sont la *petite & grosse mignone*, la *magdelaine rouge*, la *galande*, le *téton de Vénus*, la *pêche d'Italie*, la *violette hative*, le *bourdon*, la *chevreuse*, la *pourprée*, la *Persique*, l'*admirable*, la *bellegarde*, la *royale*, la *navette* & le *pavie de Pompone*. Cette derniere est estimée pour sa grosseur monstrueuse, pour son beau coloris, & parcequ'elle vient quand toutes les pêches finissent; de plus, elle a l'avantage de pouvoir être mangée toute l'année confite au vinaigre comme les cornichons, & elle surpasse en bonne qualité, tout ce qu'on a coutume de confire de cette maniere.

Il y a encore un petit pêcher nain, qu'on éleve à Orléans, qui fait l'amusement de quelques Curieux; mais qui n'est bon que pour le plaisir des yeux : on le cultive dans des vases de fayence, & on sert le fruit & l'arbre sur la table : il rapporte quelquefois jusqu'à vingt & vingt-cinq pêches, mais elles sont insipides au goût. Les pavies, dans ce pays-ci, sont bien éloignés d'être aussi bons qu'en Italie & en Provence.

Le pêcher se greffe sur trois sortes de sujets, sur le noyau de la pêche même, sur l'amandier & sur le prunier : il s'en greffe peu de la premiere sorte, d'autant qu'elle est trop sujette à la gomme. On greffe sur amandier dans les terres légeres, parceque la racine de ces derniers pivote; mais on préfere dans les terres fortes, les pêchers greffés sur prunier, parceque la racine de ce dernier rampe davantage.

Il est décidé par l'expérience, que toutes nos pêches tendres ne peuvent guères réussir qu'en espalier, & même aux seules expositions du Midi & du Levant. Lorsqu'on se trouve dans le cas de renouveller un espalier, il faut, autant qu'il est possible, changer les especes, c'est-à-dire, remettre des fruits à noyau, où il y avoit des fruits à pepin; & des fruits à pepin, où il y avoit des fruits à noyau : les arbres profitent bien mieux. Les fruits mûrissent d'autant mieux, que les murs sont mieux recrépis, parceque la chaleur occasionnée par la réflexion des rayons, devient alors plus grande.

Un pêcher bien taillé & bien conduit, dure très long-tems en bon état; on en voit qui ont quarante ans, & qui s'entretiennent encore très bien.

L'ébourgeonnement, dans la culture du pêcher, est, après la taille, l'opération la plus importante, & néanmoins la plus négligée. L'utilité de l'ébourgeonnement consiste en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il procure au fruit la sûreté, la beauté & la bonté. L'ébourgeonnement se fait au mois de Mai; cette opération consiste à ôter les bourgeons d'où doivent pousser certaines branches, ou à retrancher les branches inutiles dont le pêcher fourmille. Par ce moyen la seve reflue dans les branches à fruit, & il en résulte tous les avantages dont nous avons parlé.

Les feuilles des pêchers sont sujettes à une maladie, que l'on nomme *cloque;* c'est, dit-on, l'effet d'un mauvais vent, qui fait crisper les feuilles: elles s'épaississent, deviennent jaunes, rouges, galeuses. On doit les retrancher, parcequ'elles enlevent trop de seve à l'arbre.

Les fourmis & les pucerons causent quelquefois le même désordre aux feuilles & aux branches.

Autant il est nécessaire de tenir les fruits à couvert sous leurs feuilles avant leur maturité, puisque les feuilles elles mêmes absorbent l'humidité de l'air, & portent ainsi de la nourriture à l'arbre; autant il est nécessaire de les découvrir, lorsqu'ils sont en maturité, pour perfectionner leur goût, & leur donner cette belle couleur, qui fait leur plus grand ornement; mais il est bien essentiel de ne le faire que petit à petit, sans quoi les fruits se dessécheroient & périroient.

On sait combien il est important de garantir les fleurs du pêcher des gelées du printems; mais comme on a observé que ces gelées ne tomboient que perpendiculairement, ainsi que les pluies froides, on en garantit facilement les pêchers, en scellant au haut des murs, des bâtons qui soutiennent des planches en saillie, qui tenant ainsi les arbres à l'abri de ces inconvénients, les mettent en sûreté. On sent de quelle importance est le labour aux pieds de ces arbres, pour les faire profiter.

La plûpart des pêches ont la peau velue; mais plusieurs especes, qu'on nomme *pêches violettes*, l'ont très lisse. Il y a des pêches velues qui quittent le noyau, & d'autres dont le noyau est adhérent à la pêche; celles-ci se nomment *pavies.* Il y a aussi des pêches violettes ou lisses qui quittent le noyau, & d'autres qu'on nomme *brugnons*, dont la chair est adhérente au noyau.

Il ne faut pas être étonné, dit M. Duhamel, si M. Linnæus ne fait qu'un seul genre du pêcher & de l'amandier; car nous en avons une espece qui a les feuilles toutes semblables à celles de l'amandier : ses fleurs sont d'un rouge très pâle, & aussi grandes que celles de l'amandier : le noyau du fruit n'est presque point sillonné, mais uni & percé de plusieurs trous; enfin; les amandes en sont douces, au contraire de celles des autres pêchers, qui sont ameres. Les fruits de cet arbre sont quelquefois secs, peu

charnus; & d'autres fois ils deviennent gros & ſucculents, d'un goût amer & déſagréable, mais bons à faire des compotes; en un mot, ces fruits qu'on nomme *pêches amandes*, ſont un compoſé des qualités des fruits de ces deux genres. Il y a toute apparence que ce genre vient originairement d'une amande fécondée par un pêcher, d'autant plus que M. Duhamel en a cultivé un, qui provenoit d'un noyau levé de lui-même dans un petit jardin, où il n'y avoit que des pêchers & des amandiers. C'eſt là ſans doute l'origine de la grande variété des fruits.

L'eſpece de pêcher à fleurs doubles, fait un très bel effet à la fin d'Avril. Le pêcher nain d'Afrique, à fleurs incarnates & doubles, eſt un arbuſte charmant, par la quantité des fleurs doubles, dont il eſt orné. Comme cet arbre ne porte point de fruit, on doute encore s'il eſt du genre des pêchers ou de celui des pruniers. Cependant M. Bernard de Juſſieu ſoupçonne que cet arbre eſt un véritable prunier, parcequ'il a obſervé que, dans le développement de ſes boutons, les feuilles ſont pliées l'une dans l'autre, comme celles des pruniers; au lieu qu'aux pêchers & aux amandiers elles ſont placées à côté l'une de l'autre.

Il y a une autre eſpece de pêche, que l'on nomme *ſanguinole*, qui eſt curieuſe par la couleur de ſa chair, laquelle eſt rouge comme la racine de betterave.

Les fleurs & les feuilles de pêcher ont une certaine amertume aromatique, qui n'eſt pas déſagréable; elles ſont purgatives. Il eſt conſtant que la pêche eſt une nourriture aſſez innocente, ſavoureuſe, délicate, rafraîchiſſante & ſaine, lorſqu'elle eſt mangée mûre & en petite quantité : on en fait des compotes.

Quant aux pêches de Perſe, que les Voyageurs diſent être un poiſon, il ne faut regarder cette aſſertion que comme relative & non abſolue : elles ne font point de mal aux Naturels du pays, qui en mangent en petite quantité; mais elles occaſionnent la conſtipation aux Européens, à cauſe de leur qualité acerbe.

PÊCHE MARTIN. A la Louiſiane, on donne ce nom à une eſpece d'oiſeau de Paradis : ſon plumage a toutes les couleurs de l'arc-en-ciel : il vole toujours contre le vent.

PÊCHEUR. *Voyez* MARTIN-PÊCHEUR.

PÊCHEUR. Dans les Antilles on donne ce nom à un puiſſant oiſeau de proie, aſſez ſemblable en tout à l'aigle, mais un peu plus petit. Il n'en veut ni aux oiſeaux qui peuplent l'air, ni aux animaux qui ſont ſur la terre, il eſt ſeulement l'ennemi des poiſſons, qu'il épie de deſſus une branche, ou de deſſus la pointe d'un roc : lorſqu'il les voit à fleur d'eau, il fond promptement deſſus, les enleve avec ſes griffes, & va les manger ſur le lieu d'où il s'eſt élancé. Il eſt étonnant que cet oiſeau de proie, qui laiſſe en paix tous les autres oiſeaux, ſoit obligé de changer de quartier, par la guerre que ceux-ci lui font, juſqu'à le becqueter & le contraindre de fuir. Les enfants des Sauvages prennent plaiſir à élever cet oiſeau, quand il eſt

petit, pour s'en servir à la pêche; il est fort exact à revenir à son Maître quand il n'a rien trouvé, mais quand il a fait capture, il s'enfuit souvent avec sa proie dans des lieux inaccessibles.

PECTINITES. Sont des coquilles du genre des peignes, devenues fossiles. On donne le nom de *pectonculites* aux peignes sans oreilles, que l'on trouve en terre. *Voyez* PEIGNE.

PÉDICULAIRE DES PRÉS, *Pedicularis pratensis purpurea.* Est une plante qui croît dans les prés, dans les marais & autres lieux humides : sa racine est grosse comme le petit doigt, ridée, blanche, divisée en plusieurs grosses fibres, d'un goût un peu amer; elle pousse des feuilles semblables à celles de la filipendule, mais plus petites & crêpées : ses tiges s'élevent à la hauteur de six pouces : elles sont anguleuses, creuses, foibles; les unes rampantes à terre, les autres droites, portant des fleurs en tuyaux, terminées comme par un mufle à deux mâchoires, elles sont de couleur purpurine ou blanche : il leur succede des fruits applatis, qui se divisent en deux loges, & renferment des semences plattes, noirâtres, & bordées d'une aîle membraneuse. Cette plante est vulnéraire & astringente; elle est très propre pour arrêter toute espece de flux : on la dit bonne aussi pour les fistules. En topique, elle guérit les ulceres sanieux.

PEGOUSE, *Solea oculata.* Espece de sole qui se pêche à Marseille : ses écailles sont tellement adhérentes, qu'il faut tremper le poisson dans l'eau chaude pour les ôter. Ce poisson a sur le corps de grandes taches, faites en forme d'yeux.

PEIGNE ou PÉTONCLE, *Pecten aut pectunculus.* Est un genre de coquillage bivalve, dont la forme est très connue, parcequ'il sert d'ornement aux Pélerins de S. Jacques ou de S. Michel : on l'appelle *sourdon* en Poitou, & presque par-tout, la *pélerine.* Quelques Naturalistes appellent *peigne* ceux de ces coquillages qui sont grands, & *pétoncle* les petits. Cependant M. Adanson donne, d'après Belon, Rondelet & Lister, le nom de *pétoncle* à un coquillage fort différent du *peigne*, tant par l'animal que par la charniere & la forme renflée de sa coquille. *Voyez* l'*Histoire des Coquilles du Sénégal.*

Le peigne, dit M. de Réaumur (*Mémoire de l'Académ. 1711, pag.* 137 *& suiv.*) est fort commun & fort recherché : on le mange cuit & crud. Sa coquille est composée de deux pieces. Le ligament à ressort, qui les assemble & qui sert à les ouvrir, est du côté du sommet. Depuis ce sommet, sa coquille va en s'élargissant insensiblement, & prend une figure arrondie : précisément au sommet, elle est comme coupée en ligne droite; chaque piece de la coquille forme un ou deux appendices, qui sont appellés les *oreilles de la coquille.* La coquille ferme exactement de tous côtés : elle est rayée en forme d'un peigne; elle est platte, élevée, garnie de deux oreilles; quelquefois d'une seule, quelquefois aussi elle est sans oreilles; mais alors elle se rapproche des cœurs.

Il y a une très grande variété dans la couleur & la figure des peignes. Les uns sont entiérement blancs; d'autres sont rouges ou violets; & d'au-

tres ont toutes ces couleurs distribuées avec symmétrie ; telle est la coquille appellée le *manteau Ducal :* il y en a de cannelées simplement, telle est la *coquille de S. Jacques*, souvent les intervalles qui séparent ces cannelures ressemblent, en quelque façon, aux dents d'un peigne, chargées de pointes, comme celles que l'on appelle la *ratissoire* & la *rape ;* enfin, le caractere spécifique fait voir une grande échelle dans le caractere générique. Parmi ces coquilles, il y en a qui n'ont qu'une valve de platte ; l'autre est convexe en dehors & concave en dedans ; d'autres sont convexes des deux côtés ; d'autres ont les deux valves assez plattes.

Ces coquillages s'attachent aux pierres ; leurs fils n'ont aucun usage connu : ils sont plus gros & plus courts que ceux des moules ; souvent après une tempête, on trouve de ces coquillages, dans des endroits où il n'y en avoit pas auparavant, comme on le remarque sur les côtes d'Aunis. M. d'Argenville dit que, quand ce coquillage est à sec, & qu'il veut regagner la mer, il ouvre ses deux valves de plus d'un pouce de large ; ensuite il les ferme avec tant de vîtesse, qu'il communique aisément à sa valve inférieure un mouvement de contraction ou de balancier, par lequel elle acquiert assez d'élasticité pour s'élever & perdre terre de cinq à six pouces. Tel est son mouvement progressif sur terre, pour avancer du côté où il veut : mais celui qu'il a dans l'eau est bien différent, car il commence par en gagner la surface sur laquelle il se soutient à demi-plongé ; il ouvre alors un peu ses deux valves, auxquelles il communique un battement si prompt & si accéléré, qu'il acquiert un second mouvement ; on le voit du moins, en réunissant ce double jeu, tourner sur lui-même de droite à gauche avec une célérité étonnante. Rondelet dit que par ce moyen, l'animal agite l'eau avec une si grande violence, qu'elle est capable de l'emporter & de le faire courir sur la surface des mers.

PEIGNE DE VENUS ou AIGUILLE DE BERGER, *Scandix semine rostrato vulgaris*, est une plante qui croît abondamment & presque partout parmi les bleds, dans les champs & les vignobles. Sa racine est unique blanche, grosse comme le petit doigt, fibreuse, annuelle, & d'un goût doux, mêlé d'acerbe : elle pousse plusieurs tiges, hautes d'un pied, menues, rameuses, velues, vertes en haut, rougeâtres en bas. Ses feuilles sont découpées à-peu-près comme celles de la coriandre, d'un goût douceâtre & un peu âcre. Aux sommités sont des ombelles qui soutiennent de petites fleurs à cinq feuilles, & disposées en fleur de lys : à ces fleurs succedent un fruit composé de deux graines longues, semblables à des aiguilles convexes & sillonnées.

Cette plante contient beaucoup de sel essentiel : elle est estimée apéritive, vulnéraire, résolutive, & propre pour les maladies de la vessie. Quelques personnes mangent cette plante tendre & crue en salade, ou cuite avec du beurre & de l'huile.

PEKAN. Espece d'animal qui se trouve dans l'Amérique septentrionale, & dont la pelleterie est d'usage dans le commerce. Ce quadrupede ressem-

blé tellement à la marte par la forme du corps & par le naturel, qu'on peut la regarder comme de la même espece : son poil est seulement plus lustré, plus brun & plus soyeux; qualités occasionnées par le climat, & qui se trouvent toujours d'une maniere bien sensible dans les especes d'animaux qui sont communs au climat du Nord & au nôtre.

PELA, est un serpent de l'Amérique, qui, selon Séba, pourroit être nommé le *pouilleux*. Sa couleur est fauve : il a les écailles du ventre jaunes, la tête petite, & les yeux étincelants. Ces sortes de serpents sont couverts de poux, semblables à de petits escarbots munis sur le dessus du corps de petits boucliers; ils se cramponnent avec leurs pieds nombreux entre les écailles de ces animaux, pénetrent la peau qu'ils sucent pour se nourrir, & désolent ainsi ces serpents.

PELA. *Voyez* au mot ARBRE DE CIRE.

PELAMIDE. En Languedoc, on donne ce nom au *glaucus* ou *liche*, espece de *chien de mer*. Voyez ces mots.

PELERINE, est le nom que l'on donne aux coquilles de Saint Jacques, que l'on appelle *sourdon* en Poitou. Voyez PEIGNE.

PELICAN ou ONOCROTALE, ou GRAND GOSIER, *Pelicanus*. Est un oiseau de la grosseur d'un gros cygne : son bec, qui ressemble à une coignée, en ce qu'il est plat, & qu'il conserve presque une même largeur dans toute son étendue, a neuf à dix pouces de longueur; il est courbé au bout, très gros vers la tête, où il a neuf pouces de circonférence : les côtés de ce bec sont tranchants, le dessous est creusé de quatre cannelures dont les bords font cinq côtes; savoir, les deux qui font les côtés du bec, une au milieu, & les deux autres entre celles des côtés & celles du milieu. La côte du milieu est tranchante, ainsi que les deux côtés du bec; celles d'entre deux sont mousses & doubles, faisant une rainure : les côtes du bec inférieur sont doubles aussi, & ont une rainure dans laquelle entrent les côtés tranchants du bec supérieur : la couleur du bec supérieur est d'un rouge de chair; le bec inférieur est composé à l'ordinaire de deux parties jointes par le bout, laissant entr'elles une ouverture d'environ trois lignes, qui répondent à la poche; elles sont flexibles comme de la baleine. Toute la face de cet oiseau est d'un bleu obscur; & cette couleur s'étend jusqu'à un pouce au-delà de l'œil. Sous le bec il a une poche ou un sac : il a le derriere de la tête & le col entierement blancs, le plumage des aîles presque bleuâtre; la queue est noire, très courte, & quarrée par le bout; tout le reste du plumage est blanc : les jambes sont noires & fort longues; les pieds ont quatre doigts joints ensemble par des membranes, comme dans le cormoran; l'ergot de derriere est très long : en général, c'est un oiseau très grand, très fort, & qui vit long-tems.

Entre tous les oiseaux dont les Anciens ont parlé, il n'y en a point qui aient de si grandes aîles, ni qui volent si haut que le pélican : l'on en a vu de tellement élevés dans les airs, qu'ils ne paroissoient pas plus gros que des hirondelles. On lit dans une lettre de Culmannus à Gesner, qu'un

onocrotale privé dans le Palais de l'Empereur Maximilien, a vécu quatre-vingts ans, & qu'il suivoit au vol l'Empereur, même à l'armée. L'on a des preuves que cet oiseau peut soutenir par son vol bien au-delà de sa propre pesanteur. Sanctius, dans Aldrovande, cite un onocrotale qui laissa tomber un enfant Ethiopien qu'il avoit enlevé bien haut en l'air. De plus, le pélican qui fait son nid sur terre, quelquefois à quarante lieues éloigné de la mer, est néanmoins obligé d'aller y pêcher, & de faire magasin de poissons qu'il rapporte dans la poche de son bec.

Le pélican est un oiseau étranger : on en voit en grand nombre en Afrique & en Amérique; il s'en trouve aussi à la côte de Coromandel & dans plusieurs autres parties des Indes orientales. Pierre Martyr dit que la maniere dont il prend le poisson, est toute particuliere. Ces oiseaux ne l'attrapent point par la vîtesse avec laquelle ils le poursuivent, comme font les plongeurs, &c. mais volant fort haut, dès qu'ils apperçoivent du poisson proche des bords de la mer & des rivieres, ils fondent tout-à-coup dans l'eau, qu'ils agitent par la pesanteur de leur corps & le mouvement de leurs aîles, d'une telle maniere, que le poisson étourdi se laisse prendre; & alors il faut supposer, dit M. Perrault, que le poisson étant serré par le bec supérieur, fait lui-même élargir les deux branches du bec inférieur auquel la poche est attachée, dans le cas où le poisson est plus grand que n'est ordinairement l'ouverture des deux branches. Le même Académicien dit aussi que cette dilatation qui paroît ne pouvoir se faire que difficilement par des muscles, a besoin de quelque autre moyen qui la rende aussi ample qu'il est nécessaire pour recevoir les grands poissons que le pélican avale.

L'onocrotale garde toujours quelque tems sa nourriture dans sa poche, avant que de la recevoir dans son ventricule : cela est commun à la plupart des oiseaux qui ont un jabot, dans lequel ils réservent la nourriture dont ils prennent une grande quantité, quand l'occasion s'en présente, pour l'avaler à l'oisir ou pour la porter à leurs petits : c'est ce que le pélican a de particulier, & ce qui le distingue des autres oiseaux de proie qui ne portent la nourriture à leurs petits que dans leur bec & dans leurs serres.

Le Pere Labat dit que le Pélican ou grand gosier d'Amérique ressemble aussi à nos oyes d'Europe. Il a, dit-il, la tête applatie des deux côtés, & fort grosse; en un mot, telle qu'il convient pour porter un bec de deux à trois pouces de large, sur un pied & demi ou environ de longueur; mais ses yeux sont très petits par rapport à sa tête. Il dit aussi que le bec, tant supérieur qu'inférieur, est garni de petites dents en forme de scie, fort menues & tranchantes; ce que M. Perrault n'a point observé dans les deux pélicans d Afrique dont il a fait la dissection. Le sac tombe sur l'estomac de l'oiseau, où il est encore attaché, ainsi que le long du col, par de petits ligaments, afin qu'il n'aille point de côté & d'autre : ce sac est composé d'une membrane épaisse & grasse, assez charnue, & souple comme un cuir : il est couvert d'un petit poil très court, fin & doux comme du satin;

ſa couleur eſt un beau gris de perle, avec des pointes, des lignes & des ondes de différentes teintes, qui font un bel effet. Lorſque ce ſac eſt vuide, il ne paroît pas beaucoup; mais quand l'oiſeau trouve une pêche abondante, il eſt ſurprenant de voir la quantité & la grandeur des poiſſons qu'il y fait entrer; car la premiere choſe qu'il fait en pêchant, eſt de remplir ſon ſac, après quoi il avale à loiſir ce qu'il juge à propos; & il retourne remplir ce ſac lorſqu'il eſt vuide, & que la faim le preſſe. Il nourrit ſes petits en dégorgeant dans leur bec une partie de ſon butin, déjà échauffé dans ſon havreſac. Le pélican eſt un oiſeau triſte & mélancolique; il eſt auſſi lent & pareſſeux à ſe remuer, que le flamand eſt vif & alerte. Labat dit avoir trouvé une femelle qui couvoit cinq œufs à platte terre, & qu'elle ne ſe donnoit pas la peine de ſe lever pour le laiſſer paſſer.

La chair du pélican eſt dure, ſent l'huile & le poiſſon pourri. Qui croiroit, dit le Pere Labat, que ces groſſes bêtes, avec leurs larges pattes d'oies, s'aviſaſſent d'aller prendre leur repos, perchées ſur des branches d'arbres? Elles paſſent tout le jour, hors le tems de leur pêche, enſevelies, ſelon toutes les apparences, dans le ſommeil, ayant la tête appuyée ſur leur long & large bec, qui porte ou à terre, ou ſur un autre corps; elles ne changent de ſituation que quand la faim les preſſe. Il dit auſſi que la vie de ces oiſeaux eſt partagée en trois tems; 1°. à chercher leur nourriture, 2°. à dormir, 3°. à faire à tous moments des tas d'ordures larges comme la main. Le Pere Raymond rapporte, dans ſon *Dictionnaire Caraïbe*, qu'il a vu un pélican ſi privé & ſi bien inſtruit par les Sauvages, qu'après qu'il avoit été peint de roucou le matin pour le reconnoître, il s'en alloit à la pêche, d'où il revenoit le ſoir, ayant ſa beſace bien garnie de poiſſons, qu'il partageoit malgré lui avec ſes maîtres, parcequ'on lui paſſoit un anneau au col pour l'empêcher de l'avaler. Les Américains tuent beaucoup de ces oiſeaux, non pas pour les manger, mais pour avoir leur *blague* ou poche. La plupart des Fumeurs ſe ſervent de ce ſac pour mettre leur tabac haché; on s'en ſert encore pour mettre de l'argent: on étend les blagues dès qu'on les a tirées du col de l'oiſeau, & on les ſaupoudre de ſel battu avec de la cendre ou avec de l'alun, afin d'emporter l'excès de la ſubſtance groſſiere qui s'y trouve; après quoi on les frotte entre les mains avec un peu d'huile pour les rendre maniables: quelquefois on les fait paſſer à l'huile, comme les peaux de moutons; alors elles en ſont bien plus belles & plus douces; elles deviennent de l'épaiſſeur d'un bon parchemin, mais extrêmement ſouples & douces. Les femmes Eſpagnoles les brodent d'or & de ſoie, d'une maniere très fine & très délicate. Il y a de ces ouvrages qui ſont d'une grande beauté.

Dans le Royaume de Loango, en Afrique, on voit un oiſeau plus gros qu'un cygne, & d'une forme aſſez ſemblable à celle du héron: il a les jambes & le col fort longs; le plumage noir & blanc. Il a toujours au milieu de l'eſtomac une place ſans plumes; & l'on ſuppoſe qu'il les arrache avec ſon bec, pour nourrir ſes petits de ſon propre ſang dans les moments où

il

il ne trouve rien pour leur donner à manger : c'eſt un véritable pélican. Les Negres de Congo & d'Angola ſe ſervent de la peau des pélicans pour ſe couvrir la poitrine.

Kolbe, dans ſa *Deſcription du Cap de Bonne-Eſpérance*, *Tom. III*, *ch. 19*, *pag. 198*, dit qu'on voit dans ce pays une ſorte de pélican, qu'on nomme *mange ſerpent*, dans les Colonies. Il ſe nourrit ordinairement de vers, de grenouilles, de moules, de crapauds, de ſerpents & d'autres bêtes venimeuſes : ce même oiſeau eſt fort commun dans la baie d'Hudſon & dans les parties ſeptentrionales de la Ruſſie. Celui qu'on a fait voir à Paris en 1750, & qui venoit d'Afrique, étoit deux fois plus fort qu'un gros cygne : la poche de ſon bec étoit d'une ſi grande largeur, que l'homme qui montroit cet oiſeau, y mettoit fort aiſément la tête.

Albin donne la deſcription d'un pélican d'Allemagne, appellé en latin *anas clypeata*. Ses mâchoires ſont dentées ; ſon bec eſt plus large à l'extrémité qu'au commencement : il eſt plus petit qu'aucune des eſpeces de pélicans. *Voyez* l'article CANARD. On dit que le cri du pélican imite aſſez le braire d'un âne. Les Siamois donnent au pélican le nom de *noktho* : ils font avec ſa naſſe des cordes pour leurs inſtruments. On lit dans les *Mem. de l'Académ. des Scienc. ann. 1663*, *en Décembre*, un Mémoire de M. Méri ſur le pélican, où il rapporte qu'en faiſant la diſſection de cet animal, il s'apperçut qu'il en ſortoit une grande quantité d'air par les véſicules de la peau, par la trachée artere, & par les poches du ventre. Cet air ſert, dit-il, à enfler la peau de l'oiſeau au défaut des muſcles. C'eſt dans ce Mémoire qu'il faut lire l'effet de l'inſpiration dans ce genre d'animaux, qui peut de beaucoup augmenter leur volume & non leur peſanteur : c'eſt ce qui les rend ſi légers, ou plutôt ſi propres à demeurer fort élevés dans les airs. *Voyez* auſſi le mot *noktho* dans le *troiſieme volume du Dictionnaire des Animaux*.

PELOTTE DE MER. Nom donné à une balle arrondie que l'on trouve ſur les rivages de la mer, parmi les algues. Cette pelote eſt communément de la groſſeur d'une orange, de couleur fauve, & compoſée de fibres entrelaſſées, & comme agglutinées enſemble : elles proviennent de la deſtruction de pluſieurs plantes marines, dont l'intérieur eſt tout rempli de fibres iſolées, ſeches, & faciles à déſunir. On trouve beaucoup de ces pelotes de mer dans les anſes de la Méditerranée, principalement près de Marſeille. Comme ces pelotes ne reſſemblent pas mal aux égagropiles des animaux, ou bézoards de poil, on les a auſſi appellés *egagropiles de mer* ou *bézoards marins*. Voyez EGAGROPILES & BÉZOARD.

PELOTE DE NEIGE. *Voyez* OBIER.

PELURE D'OIGNON, eſt une eſpece de petite huître très légere, & dont la nacre eſt fort belle. La valve ſupérieure eſt remarquable par un trou qui eſt proche de la charniere. On trouve communément cette huître à Cette en Languedoc.

PENGUIN ou PINGOUIN, eſt un oiſeau du genre des oyes, qui ſe

trouve vers le détroit de Magellan & dans la baie de Saldagne : il eſt de la groſſeur d'une poule d'Inde ; il a les plumes du dos noires, celles de deſſous le ventre ſont blanches ; il a le col ovale, gros & ceint comme d'un collier de plumes blanches : ſa peau eſt auſſi épaiſſe que celle d'un pourceau. Il a pour aîle deux aîlerons, comme de cuir, qui lui pendent des deux côtés en façon de petits bras. Ces eſpeces d'aîles ſont couvertes en haut de plumes blanches, courtes & étroites, & entremêlées de noires. Ces aîlerons lui ſervent à nager, & non à voler. Les penguins ſautent la plupart du tems dans l'eau, & ne viennent à terre que pour creuſer ſur le rivage des trous aſſez profonds, où ils couchent trois ou quatre, & dans leſquels ils pondent & font éclore leurs petits. Leurs œufs ſont bariolés de taches noires ; leur bec eſt étroit & plus grand que celui du corbeau : ils ont la queue courte, les pieds noirs & plats, & de la forme de ceux des oyes, quoiqu'un peu moins larges. Ils marchent la tête élevée & droite ; laiſſent pendre leurs aîlerons le long de leurs côtés, comme ſi c'étoient des bras : ils tiennent auſſi leur corps droit, & non en ſituation à-peu-près horiſontale, comme ſont les autres oiſeaux ; enſorte qu'à les voir de loin, on les prendroit pour de petits hommes. On prétend qu'ils ne vivent que de poiſſons ; cependant leur chair n'en a pas l'odeur, & eſt d'un aſſez bon goût : leur peau eſt ſi dure, qu'à peine, d'un coup de ſabre, peut-on leur trancher la tête. L'Auteur de l'*Hiſtoire des Voyages*, *Tom. VIII*, *in-4°. pag. 76*, dit que le pengnin tient de l'homme, de l'oiſeau & du poiſſon, étant droit ſur ſes pieds, ayant des aîlerons ſans plumes, qui lui pendent & lui ſervent à nager, & étant garni de manches barrées & rayées de blanc, mais ne volant point.

PENINSULE. *Voyez* PRESQU'ISLE

PENNACHE DE MER, eſt, ſelon Rondelet, un *zoophyte marin*, ſemblable aux pennaches qu'on portoit autrefois aux chapeaux ; cependant nos pêcheurs, dit-il, à cauſe de la reſſemblance qu'il a avec le bout de la partie naturelle de l'homme, découverte de ſon prépuce, lui ont donné le nom de cette partie ; l'autre bout reſſemble à un panache ; les franges en ſont phoſporiques pendant la nuit. C'eſt une eſpece de *mentula marina* ou de *penna marina*, dont Geſner a parlé d'après Ariſtote. M. Voſmaër, Directeur des cabinets du Prince d'Orange & Stathouder &c. à la Haye, a fait auſſi mention d'une nouvelle eſpece de *penna marina* ou *penne marine*, ou, *plume de mer* : on en trouve l'obſervation dans les *Mémoires des Savants étrangers, préſentés à l'Académie des Sciences en 1759.*

PENNAGE : ſe dit de toutes les plumes qui couvrent le corps de l'oiſeau de proie, & même des autres oiſeaux. *Voyez* à l'article OISEAU.

PENNATULE. On donne ce nom à l'empreinte de la *plume marine*, qui eſt quelquefois devenue foſſile. *Voyez* PLUME MARINE.

PENO-ABSOU. *Voyez* PINÉ-ABSOU.

PENSÉE ou HERBE DE LA TRINITÉ, *viola tricolor*, eſpece de violette inodore, que l'on cultive dans les jardins pour la beauté de ſa fleur,

dont chaque feuille eſt de trois couleurs, pourpre ou bleu, jaune & blanc. Sa racine eſt fibreuſe : elle pouſſe de petites tiges rampantes, rameuſes, portant des feuilles, les unes arrondies, les autres oblongues, & dentelées autour. Ses fleurs ſont comme veloutées : il leur ſuccede une coque qui contient des ſemences menues. Cette plante eſt déterſive, vulnéraire & ſudorifique. *Voyez* VIOLIER.

PENTACRINITES. Quelques Lithographes donnent ce nom à l'*encrinite*, dont il eſt parlé au mot PALMIER MARIN. M. Bertrand ſoupçonne que ce pourroit être une coralline véſiculeuſe, contractée avec ſon polype.

PENTISULCE. *Voyez* au mot QUADRUPEDE.

PEPINIERE, plants d'arbres qu'on tient fort ſerrés ſur une même ligne ou ſur pluſieurs, diſtants de trois pieds au plus les uns des autres, pour être greffés & levés dans le beſoin.

Une pepiniere eſt la reſſource du verger, du jardin coupé, & du potager : c'eſt là qu'on éleve une multitude de jeunes ſujets, deſtinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes; les unes ſont des arbriſſeaux venus de pepins ou de noyaux, & qui malgré l'excellence du fruit dont ils proviennent, ne laiſſent pas d'être ſauvages, & d'avoir beſoin du ſecours de la greffe. D'autres ſont des boutures, c'eſt-à-dire, des rejettons, qu'on a détachés dans les bois ſur des ſauvageons, qui ſont des plantes dont les fruits ſont d'une ſaveur auſtere; d'autres enfin ſont des ſauvageons greffés. On peut les tenir enterrés dans des panniers; & par ce moyen, on a un arbre tout formé pour être mis à la place de celui qui vient à manquer.

Il faut que la terre d'une pepiniere ne ſoit ni trop graſſe ni trop maigre. Au reſte, il n'y a pas de danger que ce ſol ſoit d'une qualité un peu inférieure à celui où on tranſplantera le jeune ſujet. Plus le jeune plant eſt ſerré dans la pepiniere, plus il pouſſe droit. Après la contrainte de cette premiere éducation, on le voit mieux proſpérer au ſortir de la pepiniere, lorſqu'il eſt tranſplanté dans un ſol convenable. Ce que nous diſons ici pour les pepinieres particulieres, doit auſſi s'appliquer aux pepinieres publiques, dont l'établiſſement eſt des plus ſages & des plus utiles.

PEPITES D'OR. *Voyez* au mot OR.

PERCE-BOIS, *Ligni-Perda*. Indépendamment des *abeilles perce-bois*, dont nous avons fait mention *au mot* ABEILLE, *pag.* *du premier volume de cet Ouvrage*, il y a une autre ſorte d'inſecte qui porte, à juſte titre, ce nom. Ce petit *perce-bois*, que Pline a rangé dans le genre des *teignes*, ſe fait un fourreau de ſoie, qu'il recouvre enſuite par dehors de petits brins de bois pour lui donner plus de conſiſtance. On ne peut trop admirer cet étui qui eſt fait de brins de bois, hachés menu avec les dents, & aſſemblés les uns avec les autres, comme les poutres des maiſons de Moſcovie : c'eſt la chenille perce-bois qui le conſtruit. Elle loge toujours dedans, & le porte par-tout ſur ſon dos comme une pyramide. Ces chenilles ſe changent en papillons, dont les mâles ſeuls ont des aîles : la plupart d'entr'elles ont la peau jaunâtre, tiquetée de brun.

Il y a aussi des teignes aquatiques qui portent le même nom de *perce bois* ou *ligni-perdes ;* mais celles-ci se changent en mouches à quatre aîles, qui ont l'air de papillons. *Voyez* TEIGNES.

PERCE-BOSSE. *Voyez* CHASSE-BOSSE.

PERCE-FEUILLE, *Perfoliata.* On distingue sous ce nom deux especes principales de plantes d'usage en Médecine.

1°. La PERCE-FEUILLE ANNUELLE ou la VRAIE PERCE-FEUILLE, *Perfoliata vulgaris.* Cette plante, qui croît dans les champs parmi les bleds & les vignes, a une racine grosse comme le doigt, simple, ligneuse, blanche, ayant le goût de la raiponce : elle pousse une seule tige, haute d'un pied ou environ, grêle, ferme, ronde, cannelée, creuse, nouée, rameuse, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles sont alternes, simples, ovales, nerveuses, de couleur de verd de mer, & d'un goût âcre. Ses fleurs, qui paroissent en Juin & Juillet, sont jaunes, en ombelles, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose : il leur succede des semences jointes deux à deux, oblongues, cannelées & noirâtres. Cette plante est nommée *perce-feuille*, à cause de ses feuilles qui sont comme percées & enfilées par la tige & par les branches : elle est annuelle, & se multiplie de graine ; au lieu que la suivante est vivace, & ne périt point.

Cette perce-feuille est estimée vulnéraire & astringente. Prise en forme de thé ou en poudre, elle est bonne pour ceux qui, par quelque chûte ou contusion violente, pourroient s'être rompu quelque vaisseau dans le corps : elle convient aussi dans les hernies.

2°. La PERCE-FEUILLE VIVACE ou l'OREILLE DE LIEVRE, *Auricula leporis.* Elle croît abondamment aux lieux montagneux, le long des haies & parmi les broussailles. Sa racine est petite, ridée, verdâtre, fibrée, & d'un goût âcre. Sa tige a quelquefois deux pieds de hauteur, tantôt rougeâtre & tantôt verdâtre ; ses feuilles sont étroites & nerveuses, ayant à-peu-près la figure d'une oreille de lievre étendue. Ses fleurs, qui paroissent en été, sont jaunâtres, semblables à celles du fenouil : elles sont succédées par des semences oblongues, assez semblables à celles du persil, cannelées & grises, & d'un goût âcre : elles mûrissent en automne.

Cette plante se plaît dans un terroir gras. Ses feuilles sont détersives, dessicatives & vulnéraires. Sa semence est échauffante & apéritive ; étant mâchée, elle excite à cracher.

PERCE-MOUSSE, *Muscus capillaris.* Cette plante croît dans les bois, contre les vieilles murailles crevassées & humides, entre la mousse des vieux arbres. Elle est de la longueur du doigt : elle porte beaucoup de feuilles d'un beau jaune, mousseuses, & déliées comme des cheveux vers le bas, unies vers le haut. Ses tiges portent à leurs sommets de petites têtes longuettes, pleines d'une fine poussiere, qui tombe dans la suite, lorsque ces têtes panchent & s'ouvrent à la maniere de plusieurs especes de mousses. Les Botanistes regardent cette poussiere comme la graine. Ses racines sont filamenteuses. Cette plante est un puissant sudorifique : on en

fait uſage, en forme de thé, dans les pleuréſies, & pour faciliter l'expectoration, comme des capillaires, dont elle eſt une eſpece. *Voyez* ce mot. Elle eſt beaucoup plus en uſage en Allemagne qu'en France.

PERCE-MURAILLE. *Voyez* PARIÉTAIRE.

PERCE-NEIGE, *Narciſſo-Leucoium*. Cette plante, que l'on appelle auſſi *violette de Février*, *violier bulbeux*, *campane blanche*, *baguenaudier d'hiver*, croît naturellement dans des prés humides, dans les forêts ombragées, ſur certaines montagnes & dans les haies. Sa racine eſt bulbeuſe, compoſée de pluſieurs tuniques blanches (excepté l'extérieure, qui eſt brune), garnie en deſſous de fibres blanchâtres, d'un goût viſqueux, peu âcre. Elle pouſſe trois, quatre ou cinq feuilles ſemblables à celles du poireau : ces feuilles ſont fortes, liſſes, luiſantes & verdâtres. Du milieu de ces mêmes feuilles, s'éleve une tige à la hauteur de plus d'un demi-pied : elle eſt anguleuſe, cannelée, creuſe, revêtue avec ſes feuilles juſqu'à la moitié, d'une eſpece de fourreau blanc. Elle ne porte ordinairement qu'une ſeule fleur à ſa ſommité, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur a ſix ou huit feuilles, ſelon la bonté du terroir : elle eſt en cloche panchée, blanchâtre, avec une tache verdâtre, & d'une odeur peu agréable. A cette fleur ſuccede un fruit membraneux, relevé de trois coins, & diviſé intérieurement en trois loges, remplies de ſemences arrondies, dures & d'un blanc jaunâtre.

Cette plante fleurit en Février, & diſparoît au mois de Mai ; mais ſa racine ſubſiſte en terre comme celle du narciſſe. C'eſt par ſes bulbes qu'on la multiplie ; car on la tranſplante volontiers dans les jardins pour l'y cultiver, à cauſe de ſa fleur, qui eſt des plus hâtives.

PERCE-OREILLE ou FORBICIN, ou OREILLERE, *Forſicula*, *ſeu Auricularia*. Eſpece d'inſecte hémiptere, longuet, fort agile, & qui court fort vîte. Il a deux petites cornes à la tête : ſes antennes ſont longues & filiformes. L'extrémité de ſon ventre eſt armée de deux pinces ; ſon corps eſt applati, liſſe & brunâtre, ou noirâtre. Il habite ſouvent ſur les feuilles des choux, dans les creux d'arbres, dans les tiges des plantes, comme celles des panais ſauvages, de l'angélique, & des plantes férulacées, dans les trous des murailles & dans la terre. Il y en a deux ou trois ſortes qui different en groſſeur, en longueur & en couleur. Les plus gros ſont jaunâtres, les médiocres, & en même tems les plus communs, ſont de couleur de chataigne, & les plus petits ſont noirs & blancs. Les larves de ces inſectes ſe métamorphoſent en nymphes, & enſuite paroiſſent avec des aîles à étuis.

On a nommé *perce-oreille* cet inſecte, parcequ'il recherche avidement les oreilles, où il ſe gliſſe avec vîteſſe. Il mord & il pince les endroits où il s'attache ; ce qui cauſe beaucoup de douleur, & l'on croit quelquefois que le cerveau en eſt attaqué. Je me ſouviens que dans mon enfance l'un de mes freres me fit entrer un de ces inſectes dans l'oreille, & que j'en fus comme fou pendant quatre jours, ce qui ſe termina par un léger mal de

tête. Pour me venger, je jouai le même tour à ce frere, qui en fut beaucoup plus affecté que moi; car il y avoit des moments où il couroit se plonger la tête dans un seau d'eau; dans d'autres moments il saignoit du nez, & il croyoit voir un arc-en-ciel.

Il est encore utile d'instruire le Lecteur d'un autre fait semblable, qu'on lit dans le *II. Tom. des Ephémér. d'Allemagne*, *ann. 1672*, *Obs. 266.* Une femme qui demeuroit à cinq milles de Nuremberg, portant un fagot d'herbes, & se sentant fatiguée, après avoir mis sous sa tête le linge qui enveloppoit sa charge, sans s'appercevoir qu'il étoit rempli d'insectes, s'étoit endormie. Des *perce-oreilles* entrerent dans son oreille droite : un Chirurgien lui tira sur-le-champ un de ces insectes; mais les autres y resterent malgré tout l'art des Médecins qu'elle courut consulter. Ces insectes multipliés à l'infini, & dont le nombre augmentoit chaque jour, s'étant logés entre le crâne & le cerveau, rendirent la vie insupportable à cette pauvre femme, qui ressentoit des douleurs jusqu'à l'extrémité des pieds & des mains, dès que ces insectes changeoient de place. Elle ne pouvoit faire aucun mouvement de la tête, sans qu'il se fît à l'intérieur un certain bruit ou craquement, qui étoit même entendu distinctement par ceux qui se trouvoient alors autour d'elle. Au bout de vingt ans, cette femme alors âgée de soixante-huit ans, fut trouver le célebre Physicien Volckamer de Nuremberg. Il fit tout ce qu'il put pour lui procurer quelque soulagement : il lui fit injecter dans l'oreille le baume de soufre fait avec la térébenthine, qui ne put faire sortir qu'un seul de ces insectes, encore étoit-il mort : il y avoit lieu de croire qu'avec le tems ils avoient obstrué le conduit auditif. La malade usoit fréquemment & avec confiance, d'une fumigation faite avec la gomme ammoniaque, parcequ'elle s'appercevoit que chaque fois les *perce-oreilles* accouroient à l'orifice de l'oreille, & paroissoient prêts à sortir : mais voyant enfin que rien ne pouvoit la délivrer, elle prit le parti de supporter cette incommodité jusqu'à la mort. Un pareil exemple, indépendamment de bien d'autres rapportés par les Physiciens, par les Médecins & par les Naturalistes, doit faire connoître combien il est imprudent de dormir sur l'herbe & sous les arbres dans les beaux jours, tems où toute la Nature fourmille d'insectes toujours dangereux quand ils s'introduisent dans les oreilles, ou dans les replis de quelques autres parties du corps. Il ne faut cependant pas croire que l'insecte puisse pénétrer dans l'intérieur du crâne, attendu qu'il n'y a point d'ouverture qui y communique.

Le *perce-oreille* cause aussi un grand dommage aux fleurs. Pour détruire ces insectes, les Jardiniers fleuristes fichent des baguettes aux pieds des fleurs. Au haut de ces baguettes on met des ongles de pied de mouton : les *perce-oreilles* ne manquent pas de s'y retirer dans les tems humides, & pendant la nuit; de sorte que le matin, en les visitant, on les y trouve encore, & on les noie dans l'eau, ou on les écrase : les poules les avalent avec plaisir.

PERCE-PIERRE. *Voyez* Passe-pierre. On donne aussi le nom de *percepier* au petit pied de lion de montagne.

PERCE-PIERRE ou SINGE DE MER, est un poisson de la Manche & de la Méditerranée, qui se cache entre les pierres, & qui est de la classe de ceux qui ont les nageoires épineuses. Il a la tête faite comme celle d'un singe, petite & ronde. Ce poisson a le corps petit, ainsi que la bouche & les yeux; ses dents de devant se serrent les unes contre les autres; les dernieres sont longues, aiguës, & sortent dehors. Il a les nageoires petites, & près des ouies; deux au dessous, une autre qui commence près de la tête, & va jusqu'à la queue; & une autre sous le ventre qui commence à l'anus, & va pareillement finir proche de la queue : sa peau est mouchetée, lisse & glissante. Il mord les Pêcheurs : sa chair n'est pas d'un goût fort exquis.

PERCHE, *Perca*. Poisson de riviere & de mer, à nageoires épineuses.

1°. La Perche de mer, *Perca marina*, est un poisson saxatile, couvert d'écailles de couleur rousse. Il est long d'un pied; il a la bouche petite, des dents pointues, plusieurs traits au dos, qui descendent jusqu'au ventre; les uns sont noirs, les autres sont rouges. Cette perche, par ses ouies, par ses nageoires & par sa queue, est semblable aux autres poissons saxatiles; mais elle a le ventre plus large : l'anus est placé au milieu du corps, il y a ensuite une longue nageoire : son ventre est de couleur blanche, nuancée de rouge; la chair en est tendre, & beaucoup meilleure que celle de la perche de riviere. Rondelet dit qu'il l'estime mieux farinée & frite ou grillée, que bouillie. On dit que la perche de mer n'entre jamais dans les rivieres, & que celle de riviere n'entre point dans la mer.

2°. La Perche de riviere, *Perca fluviatilis*. Celle-ci, dit Rondelet, n'a que le nom de celle de mer : elle en differe par la figure & par la substance de sa chair; celle de mer est molle, tendre, de facile digestion, & de bon suc. Ces bonnes qualités, dit-il, ne se trouvent point dans celle de riviere, dont la chair est dure, gluante & difficile à digérer; cependant M. Andry Médecin, & tout le monde, la trouve excellente à manger, & Ausonne l'appelle les délices de la table. Cette perche a des traits qui descendent du dos vers le ventre : ces traits sont rouges, ainsi que ses nageoires & sa queue; son dos est un peu aigu & bossu; son ventre est large & plat; la tête est applatie sur les côtés; l'ouverture de la bouche est fort ample, garnie de plusieurs petites dents attachées aux os maxillaires, & trois rangées d'autres petites dents rudes au palais, &c. elle a les narines grandes, plus proche des yeux que du bec; l'iris d'un jaune foncé; les couvercles des ouies sont composés de part & d'autre, de quatre lames osseuses, & de sept épines; la ligne latérale du corps est courbée près du dos.

On met ce poisson dans les petits lacs, les viviers & les réservoirs avec les *tanches*, les *brochets* & les *carpes*. Il n'y a point de poisson de riviere plus plat : ses écailles sont petites, blanches au ventre, jaunes aux côtés,

grisâtres ailleurs : elle a deux nageoires au dos, dont la premiere est la plus grande ; elle en a deux autres au ventre, & une près de l'anus, laquelle est garnie d'un aiguillon : sa bouche est petite & sans dents. On distingue ce poisson, qui a peu d'arrêtes, en grande & petite espece. La perche ordinaire a environ six pouces de longueur : ses écailles se sechent plus vîte que celles des autres poissons de riviere. Il y a beaucoup de perches dont les lignes transversales, qui sont au nombre de six, ont une couleur noirâtre : ce poisson est vorace & très avide de vers de terre : on le prend aisément à l'hameçon. Swammerdam dit que dans la perche l'ovaire tient lieu de la matrice & de ses cornes ; & que si l'on examine l'usage & la structure des laitances de ce poisson, on jugera qu'elles ressemblent exactement à des vésicules, au défaut de testicules & de prostates.

La perche nage avec beaucoup de facilité & de vîtesse : elle est armée de certaines arrêtes pointues & perçantes, dont la piquure est dangereuse & difficile à guérir. C'est avec ces pointes qu'elle se défend contre les poissons plus grands & plus forts qu'elle : dès qu'elle voit venir le brochet, elle se hérisse, & de cette maniere elle l'empêche d'approcher : cela n'empêche pas que le brochet n'avale les petites perches, dont les nageoires sont encore trop molles pour pouvoir lui nuire ; & les Pêcheurs savent que c'est une des meilleures amorces pour le prendre. La perche se nourrit de poissons, d'écrevisses ; elle mange aussi les petits de son espece. Elle jette ses œufs en Mars & en Avril : ces œufs sont liés & enfilés comme ceux de la grenouille ; aussi quelquefois les Pêcheurs les ramassent facilement parmi les roseaux. On fait rôtir sur le gril ceux qui se trouvent dans la perche femelle, ce qui fait encore un assez bon manger.

On emploie en Médecine les os qui se trouvent dans la tête de ce poisson, vers l'origine de l'épine du dos : on les appelle dans les boutiques PIERRES DE PERCHES, *lapides percarum*. On réduit sur le porphyre ces pierres en poudre subtile, & on les donne au poids d'un à deux scrupules, pour dissoudre la pierre des reins. Mais nous n'avons guere de foi à ce remede : quelques anciens Médecins le recommandent dans la pleurésie, en place des *mâchoires de brochet*. Toutes ces préparations ne conviendroient-elles pas mieux dans les dentrifices pour blanchir les dents, ou comme absorbants ?

Ruisch donne la notice de plusieurs especes de *perches des Indes*, où l'on voit que celle d'Amboine differe peu de la nôtre : sa queue est fourchue & marquée de deux taches noires. La *perche* de Ternate & celle de Rode-Baars n'ont de commun avec notre *perche*, que la couleur de leurs écailles & le goût de la chair.

PERDRIX, *Perdix*, est un oiseau que tous les Naturalistes méthodistes ont rangé dans le genre ou l'ordre des poules, *aves gallinæ*. On distingue plusieurs especes de perdrix, qui toutes sont bonnes à manger : elles ne se perchent point ordinairement sur les arbres ; elles font du bruit en volant ; leur vol est bas, dure peu, & a peu d'étendue.

1°. La Perdrix grise, *Perdix cinerea.* C'eſt la perdrix ordinaire : on la nomme auſſi *perdrix cendrée.* Selon Willughbi & Albin, le mâle peſe quatorze onces ou environ. Cet oiſeau a, depuis le bout du bec juſqu'au bout des ongles, quatorze pouces de longueur, & près de vingt pouces d'envergure. Son bec eſt brun d'abord, enſuite blanchâtre : ſes yeux ont l'iris jaunâtre ; la poitrine eſt marquée d'une tache rouſſe, en forme de fer à cheval, ce que n'a point la femelle. On voit certaines excroiſſances rouges au deſſous des yeux. Le menton & les côtés de la tête ſont ſafranés d'abord, puis d'un bleu cendré, tacheté de lignes noires tranſverſales, enſuite griſes jaunâtres. Le deſſus du corps eſt varié de roux, de cendré & de noirâtre. Le pennage contient vingt-trois grandes plumes à chaque aîle, brunâtres, puis d'un blanc jaunâtre. La queue eſt longue de trois pouces & demi, & compoſée de douze plumes jaunâtres & à pointes cendrées. Les jambes ſont nues au deſſous des jointures, & n'ont aucun veſtige d'éperon. Les pieds ſont verdâtres, & blanchâtres dans un âge avancé ; les doigts ſont liés enſemble par une eſpece de membrane, comme dans les coqs de bruyere.

Cet animal, encore jeune, a une chair ſi ſavoureuſe & ſi ſaine, qu'on la préfere, ſur-tout en été & en automne, à celle de tous les autres oiſeaux. Il ſe nourrit de fourmis & de leurs œufs, de grains de bled, de baies, de limaces, de chatons de coudrier & de bouleau, & même de feuilles vertes. La perdrix produit beaucoup de petits, car elle pond à chaque couvée ſeize à dix-huit œufs. Son nid eſt une petite foſſe, preſque à fleur de terre, où ſe trouvent quelques brins de paille ou d'herbe ſeche, mis au haſard. Ces œufs ont la coque aſſez ferme, & d'un gris jaunâtre. Les Italiens, chez qui cette eſpece de perdrix eſt plus rare que la perdrix rouge, l'appellent *ſtarna perdice*, perdrix étrangere : elle ne ſoutient pas long-tems le vol, à cauſe de la peſanteur de ſon corps & de la petiteſſe de ſes aîles. Elle court mieux qu'elle ne vole ; cependant la petite perdrix griſe, nommée *roquette*, très commune en Normandie, vole très bien, & ſe laiſſe difficilement approcher des Chaſſeurs. En hiver, les vieilles & les jeunes perdrix ſe trouvent toujours enſemble ; c'eſt ce qu'on appelle *couvée* ou *compagnie de perdrix :* mais au printems, lorſque le mâle s'accouple avec la femelle, elles volent deux à deux ; car alors elles chaſſent au loin leurs petits. Lorſque quelqu'un s'approche de leur nid, elles le quittent, & s'en éloignent en boitant, pour engager adroitement le Chaſſeur à les ſuivre ; & après l'avoir écarté aſſez loin, elles ſe ſauvent rapidement. Quand tout eſt tranquille, elles appellent leurs petits, qui s'aſſemblent auſſi-tôt à leur cri. Le chant de la perdrix ſe fait entendre au crépuſcule, avant ou après le coucher ou le lever du ſoleil.

Les perdrix, généralement parlant, ſont d'un tempérament fort chaud. Au premier printems, qui eſt la ſaiſon de leurs amours, les mâles ſe battent quelquefois vigoureuſement pour une femelle ; auſſi faiſoit-on autrefois des combats de perdrix. Ces oiſeaux ont l'odorat fin, & aiment à faire

la poudrette : ils ſe trouvent preſque par toute l'Europe; on les prend avec les filets, le chien & le fuſil; on pourroit les apprivoiſer & les faire habiter pêle-mêle avec la volaille de baſſe-cour. Les perdrix recherchent la compagnie de preſque tous les quadrupedes, comme chevaux, bœufs, cerfs, chevreuils, &c. & cette ſociété leur eſt ſouvent fatale. Les gens de la campagne, dans les pays où il eſt défendu de chaſſer, ſavent s'en dédommager au moyen d'une femelle, nommée *chanterelle*, qui, par ſon chant, attire les mâles le ſoir à la brune, ſur-tout dans le tems que ces oiſeaux s'apparient. La vie de ces oiſeaux eſt de ſeize ans; les femelles vivent juſqu'à vingt ans & plus. Les perdrix ont beaucoup de fumet; & les chiens, pour peu qu'ils aient de nez, les ſentent de loin. A peine les petits ſont-ils éclos, qu'ils courent après la mere; celle-ci leur apprend à chercher leur vie, & les raſſemble ſous ſes aîles pour ſe repoſer, comme une poule fait ſes pouſſins. Tout foibles qu'ils ſont alors, & quoiqu'incapables de voler, ils ſont déja ſi ruſés, qu'il eſt comme impoſſible de les trouver : ils ſe laiſſeroient plutôt écraſer ſous les pieds de l'Oiſeleur, que de remuer de la place; on les nomme *perdreaux* dès qu'ils commencent à voler. En hiver, les teſticules du mâle de la perdrix ſont peu apparents & preſque effacés; mais au printems & en été, ils ont acquis une groſſeur très conſidérable, eu égard à la proportion du corps.

On préfere communément les perdreaux rouges aux gris, mais ſans fondement : car les bons Connoiſſeurs trouvent plus de fumet dans les gris, ſur-tout quand on les laiſſe faiſander pendant quelques jours à l'air. La vieille perdrix eſt excellente en ragoût ou en pâté. Cet oiſeau fournit un bouillon d'un bon ſuc, très reſtaurant, & très utile aux convaleſcents d'un tempérament pituiteux & mélancolique. Le perdreau rôti & aſſaiſonné d'un ſuc d'orange aigre, eſt très bon dans les diarrhées qui viennent de la dépravation du ſuc ſtomacal & du relâchement des inteſtins : on ſe ſert encore en Médecine du ſang & du fiel des perdrix pour les plaies & les ulceres des yeux, & pour les cataractes : on y inſtille ces liqueurs toutes chaudes & ſortant de l'animal qu'on vient de tuer. Les plumes de cet oiſeau brûlées ſont utiles contre l'épilepſie.

2°. La PERDRIX ROUGE, *perdrix rufa*, c'eſt un oiſeau fort connu dans nos Provinces Méridionales & ailleurs, ſous le nom de *bartavelle*; il s'apprivoiſe plus aiſément que la perdrix griſe ordinaire. Il eſt auſſi d'un cinquieme plus grand; il a l'iris, le bec, les jambes rouges, les ſerres ſont brunes : cette perdrix a de petits ergots; la plante du pied eſt d'un jaune ſale; la tête, le col, la poitrine, le croupion, & le dehors des cuiſſes ſont de couleur de frêne, le bas du col & du dos eſt teint d'un brun jaunâtre; le deſſous des oreilles & le menton juſqu'au milieu de la gorge, ſont blancs : il ſe trouve cependant dans le coin de la même mâchoire une tache noire; cet eſpace blanc eſt entouré d'un bord noir, les plumes des côtés ſont joliment colorés de noir, de jaune pâle, de rouge brun & de cendré.

Le chant des perdrix rouges eſt différent de celui des autres : elles pa-

roiſſent ſe plaire davantage dans les lieux montagneux remplis de pierrailles, de buiſſons & de bruyeres; elles ne partent pas toutes enſemble, mais les unes après les autres, & quoiqu'elles ſoient dans le même canton, elles ſont toujours ſéparées. Quand un oiſeau, un Chaſſeur ou un chien les pourſuivent, elles ſe retirent dans les trous de lapins, ou ſe perchent ſur les arbres, ſelon l'ennemi qu'elles ont à éviter. Quand elles ont des petits nouvellement éclos, & qu'elles voient que le Chaſſeur s'approche d'elles avec les chiens, elles s'enfuient en faiſant de petits vols, comme ſi elles étoient eſtropiées, ou avoient une aîle rompue : c'eſt ce que les Chaſſeurs appellent *t aîne*. Cette ruſe de la part des perdrix rouges, a le même but que celle des perdrix griſes, dont nous avons parlé ci-deſſus. On en a vu, après s'être enfui en traîneuſes, revenir à plein vol, & avoir la hardieſſe de ſe défendre contre les chiens qui mangeoient leurs perdreaux: tant eſt grand l amour des femelles des animaux pour leurs petits.

3°. La Perdrix blanche ou Lagopode, ou Poule de neige : c'eſt l'oiſeau que nous avons décrit au mot Arbenne. Les Suédois l'appellent *ſnoeripa*, les Lapons *cherupa*, & les Griſons *rabolane* : on en voit beaucoup dans les forêts de Northlande & de la Laponie; c'eſt une eſpece de gélinote. *Voyez* Arbenne.

Les perdrix de l Iſlande, dont Anderſon donne la deſcription dans ſon *Hiſt. Nat. du Groënland*, ſont des eſpeces de perdrix blanches, ſemblables à celles des Alpes & de la Laponie. Il dit qu'elles amaſſent dans leurs nids leur nourriture pour l hiver, en la rangeant par petits tas : elles ont cette précaution, parcequ'elles paſſent l'hiver dans le pays qui eſt alors terrible par le froid & la ſtérilité, & par la chûte continuelle des neiges.

4°. La Perdrix de la nouvelle Angleterre : elle eſt plus petite que notre perdrix ordinaire; ſon bec eſt noir, & le plumage aſſez ſemblable à celui de la bartavelle, excepté le dos qui eſt bigarré de noir; ſa queue eſt courte, les jambes & les pattes ſont d'un brun clair. Klein croit que c'eſt la même que la perdrix du Breſil.

5°. La Perdrix de Grece : elle eſt deux fois plus grande que la bartavelle; elle a le bec & les pieds rouges : on en trouve beaucoup dans les Iſles Cyclades & de Candie; elle fait beaucoup de bruit en criant, & ſurtout en pondant. On dit que dans le tems qu'elle eſt en amour, elle articule en chantant par pluſieurs fois *chacabis*. Elle pond & couve dans les plaines contre une groſſe pierre : ſes œufs ſont tiquetés de rouge & de la groſſeur des œufs de jeunes poules. Duloire, pag. 19, dit d'après Bubeſquius, en parlant de cette perdrix, que les perdrix de Scio ſont plus privées que les poules de France, & ne ſont pas en moindre nombre dans les maiſons. Mais ce qui eſt ſingulier, c'eſt qu'un Pâtre public donnant de grand matin un coup de ſiflet, auſſi-tôt ces oiſeaux accourent & ſe rangent autour de lui pour le ſuivre aux champs, d'où elles reviennent le ſoir au même ſignal.

6°. La Perdrix de Damas ou de Syrie : elle eſt plus petite que la

perdrix griſe ; ſur le col & ſur le dos elle a le plumage de la bécaſſe ; le pennage des aîles eſt mêlangé de blanc, de brun & de fauve : elle a un cercle au bout du col comme le merle à collier ; ce cercle eſt fauve, jaune & rouge, le reſte du plumage eſt comme dans nos perdrix ordinaires : elle a les jambes couvertes de plumes comme les perdrix blanches ; elle a un caractere ſi ſauvage, qu'on ne peut l'apprivoiſer : ſa chair eſt plus délicate que celle de nos perdrix.

Les perdrix de la Guadeloupe ſont des eſpeces de *tourterelles*. Voyez ce mot. Celles de la Baie d'Hudſon ſont des oiſeaux de bruyere ; celles de la Virginie, de la Côte d'Or, de la Gambra, ſont toutes différentes des nôtres ; leur chair eſt d'un goût exquis : elles ſont peu farouches : leur plumage eſt fort varié ; elles ont beaucoup plus de vîteſſe dans leur courſe, & en courant elles retrouſſent la queue comme font les poules. Les perdrix ſont auſſi fort communes à Congo, à la Chine, à Madagaſcar & à la Louiſiane : leur chair a peu de fumet.

PERDRIX. Eſt le nom que les Amateurs de coquilles donnent à une eſpece de teſtacée du genre des *conques ſphériques* ou *tones*, & de la claſſe des univalves. M. Adanſon met ce coquillage parmi les coquilles operculées du genre des pourpres à canal court, échancré & ſimple : il donne le nom de *teſan* à l'eſpece qu'il a obſervée ſur les côtes du Sénégal.

PERDRIX DE MER. *Voyez* SOLE.

PERE DE FAMILLE. Nom que l'on donne, d'après Swammerdam, à un papillon nocturne, à cauſe de l'aſſiduité qu'il marque à ſa femelle, & du ſoin qu'il a de la venir retrouver pour féconder ſes œufs. C'eſt le papillon de la *chenille à broſſe du prunier*. Voyez *le premier Volume de cet Ouvrage, pag. 526*. On ne découvre les aîles de ſa femelle qu'à la loupe ; en revanche ſes ſix jambes ſont très viſibles, au lieu que dans le mâle elles ſont tellement cachées ſous les aîles, qu'on ne peut appercevoir que les deux de devant entre les antennes & les aîles ſupérieures. La femelle eſt extrêmement féconde, tout ſon ventre eſt plein d'œufs que l'on diſtingue très bien à travers la peau qui eſt très mince, & qui s'inſinue dans toutes les ſéparations des œufs, de ſorte que le ventre de cet inſecte reſſemble en quelque ſorte à une petite grappe de raiſin. Cette femelle colle ſes œufs à la ſurface de la coque où elle eſt née, ſans jamais la quitter ; ces œufs ſont ronds, perlés, & cerclés de pourpre, très durs & ne s'affaiſſent point en ſe deſſéchant, comme ceux des abeilles & des autres inſectes : ce papillon provient d'une chenille d'une rare beauté. *Voyez* l'endroit cité ci-deſſus.

PERELLE, *Perella*. Selon Lémery, c'eſt une ſubſtance fongueuſe, terreuſe & ſeche, en petites écailles griſâtres, qu'on nous apporte de S. Flour en Auvergne : on la retire de deſſus les rochers, où elle a été formée en lichen verreux, ſemblable à un amas de poudre que les vents y auroient porté. Le ſol qui produit cette ſorte de lichen, eſt une eſpece de granite, & ſouvent une pierre de volcan. La pérelle ſert à faire l'orſeille de terre. *Voyez* ORSEILLE.

PÉRIDOT. *Voyez* au mot ÉMERAUDE,

PÉRIGORD ou PIERRE DE PÉRIGUEUX. *Voyez* au mot FER.

PÉRINE VIERGE. *Voyez* au mot PIN.

PERLE, *perla*. Insecte à antennes longues & filiformes. On distingue quatre barbillons à sa bouche & trois petits yeux lisses sur sa tête. La perle vient d'une larve aquatique, longue, & a six pieds & ressemble beaucoup à la frigane (*phrygane*). Cependant la perle en differe, sa queue étant terminée par deux longues appendices fort menues; de plus, ses aîles croisées sont couchées le long de son corps.

On reconnoîtra sans peine la larve de la perle, lorsqu'on saura qu'elle habite dans l'eau & qu'elle est renfermée dans une espece de tuyau, dont l'intérieur est de soie filée par l'insecte, & dont l'extérieur est recouvett, tantôt de sable, tantôt de morceaux de coquilles, tantôt de parties de plantes que l'animal a fortement attachées avec des fils à son fourreau. Il y a de ces fourreaux qui sont très jolis, suivant les différentes especes de ces insectes; car on en voit qui sont brunes à raies jaunes, d'autres n'ont que les pattes jaunes ou les aîles pâles, &c.

PERLES. *Voyez* à l'article NACRE DE PERLES.

PEROOLE. Est le *bluet* ou *aubifoin*. Voyez ces mots.

PERROQUET, *Psittacus*. Est un genre d'oiseaux Indiens, mis par Linnæus dans l'ordre des oiseaux de proie, quoiqu'ils ne soient point carnivores. Le caractere générique du perroquet, est d'avoir quatre doigts aux pieds, dont deux devant & deux derriere; garnis d'ongles crochus, le bec très crochu & épais. La partie inférieure de leur bec est ronde, tranchante & beaucoup plus courte que la supérieure, qui est terminée en bec de plume à écrire; &, ce qui est remarquable & unique chez ces oiseaux, c'est qu'ils ont le dessus du bec mobile, & le dessous immobile. Ils ont les pieds & les doigts charnus, la tête grosse, le bec & le crâne durs, les narines rondes.

Le bec de ces oiseaux leur sert, comme de troisieme jambe, pour marcher ou pour se pendre aux branches des arbres & y monter. Ils ont la langue faite comme une graine de calebasse, ce qui leur donne beaucoup de facilité pour parler, chanter des chansons, sifler, contrefaire des animaux, ou le bruit d'un tambour, &c. Tous tiennent leur mangeaille avec un pied élevé en l'air qu'ils portent à leur bec, comme font les oiseaux de proie. La Nature a donné aux perroquets un fort bec pour casser les écorces des fruits durs, & des pattes, dont les doigts, pour mieux se percher, sont partagés autrement que dans la plûpart des autres oiseaux qui en mettent toujours trois devant & un derriere. Le perroquet est un oiseau d'une longue vie, quoique sujet au mal caduc : il a la propriété de ruminer. Presque tous les perroquets sont ornés de belles & riches couleurs.

Les Anciens ne connoissoient qu'une espece de perroquet, dont le plumage étoit entiérement verd, & qui avoit un collier d'un rouge de vermillon; mais depuis la découverte de l'Amérique, on en a trouvé dans ce

nouveau Continent une grande quantité d'eſpeces. On peut faire trois diviſions principales des perroquets; ſavoir, en grands, en moyens, en petits.

Entre les premiers, ſont les perroquets de la grandeur d'un grand corbeau & plus, tels ſont les *macaos* & les *cockatoons* des Anglois. Ils ont la queue très longue; leur tête eſt grande, large, & platte en deſſus.

Dans le *grand macao*, les yeux ont l'iris de couleur blanche, & il y a communément autour un grand eſpace blanc dégarni de plumes. La mâchoire ſupérieure, qui a près de trois pouces de longueur, eſt de couleur de chair; celle de deſſous eſt d'un brun ſombre; les jambes & les pieds ſont de la même couleur que le bec; le plumage de la tête entiere, du col, de la poitrine, du ventre, des cuiſſes, du deſſous de la queue, de même que le milieu du deſſus des aîles, eſt d'un rouge charmant; le deſſous de l'aîle eſt embelli d'un jaune éclatant. Au deſſous du rouge des aîles, on voit un rang de plumes vertes, & le bout des grandes plumes eſt d'un outre-mer luiſant. Il en eſt de même du deſſus de la queue & du croupion; la queue, qui s'étend bien au-delà des aîles, a dix pouces de longueur: ce perroquet ſe trouve dans les deux Indes. Sa femelle eſt d'un beau bleu d'azur en deſſus, & en deſſous d'un jaune charmant; ſa queue a un pied & demi de longueur: l'animal a en tout trente pouces de long; ſes pattes ſont ornées de grandes ſerres, noires & recourbées: c'eſt le perroquet que l'on nomme *macao bleu & jaune*, *pſittacus maximus cyanocroceus*, & qu'on nomme au Breſil *ararauna*: on le vend communément dix guinées à Londres.

Le *perroquet Arras* eſt le plus gros & le plus grand de tous les perroquets, ſoit des Iſles, ſoit de Terre Ferme; le plumage de la tête, du col, du dos & du ventre, eſt de couleur de feu: les aîles ſont mêlées de bleu, de rouge & de jaune. Sa queue, qui eſt ordinaitement toute rouge, a quinze ou vingt pouces de longueur. Son œil eſt aſſuré, ſon bec gros: il marche gravement; il apprend très bien à parler dans ſa jeuneſſe; il eſt familier & aime à être careſſé; il s'attache à ſon maître, & en eſt même jaloux: on nous l'apporte de la Guadeloupe.

Le *perroquet papegay* eſt remarquable par la variété de ſes couleurs: il eſt rare. Le mâle eſt plus gros que la femelle: il a du jaune & du rouge au deſſus du bec; il eſt moins méchant que les précédents, & apprend mieux à parler: on a plus de peine à enſeigner les rouges. On voit de ces gros perroquets en quantité dans le Breſil & dans tous les endroits où croiſſent le poivre, le gérofle, la canelle, le riz, &c. dont ils font un grand dégat. Ils font leur nid dans des lieux de difficile accès: ils ne pondent que deux œufs. Les Sauvages du Breſil, qui ſavent tirer fort adroitement de l'arc, ſe ſervent de fleches très longues, au bout deſquelles ils mettent un bourrelet de cotton, afin qu'en tirant aux papegays, il les abattent ſans les bleſſer.

Les perroquets de moyenne grandeur, ſont à-peu-près de la taille de nos pigeons domeſtiques: ils ont la queue courte. Tels ſont les *parrots* & les *poppiniays* des Anglois.

Le PERROQUET BLANC CRETÉ, *Psittacus albus cristatus*, est de très belle figure : ses pieds, ses jambes & ses cuisses, sont jaunâtres ; ses ongles sont petits, noirs, & à peine crochus : il porte sa queue retroussée comme un coq ; tout le champ de son plumage est blanc, le bec est d'un cendré noirâtre, le cercle des yeux jaune, le sommet de la tête garni de plumes grandes & pointues, qui pendent en arriere en formant l'arc. Les Naturels du pays les appellent *cachi*, c'est-à-dire, *précieux*.

Le PERROQUET VERD, *Psittacus viridis*, a les plumes des aîles rougeâtres, par la partie supérieure, ainsi que celles de la queue : son bec supérieur est rougeâtre, & l'inférieur est blanc ; l'iris d'un jaune rouge, le sommet de la tête jaune ; tout le reste du plumage est d'un verd nuancé : sa queue est très courte ; ses jambes & ses pieds sont cendrés. On en trouve beaucoup le long de la riviere des Amazones : cette espece de perroquet est très commune à Londres. Les Indiens en font de belles ceintures, ou des bandelettes de plumes, dont ils ceignent leurs têtes aux jours de réjouissance.

Parmi les perroquets verds, il y en a quelques-uns qui ont une nuance bleue sur la tête, & une tache jaune sous le ventre, mais le bas du croupion est d'un rouge écarlate. On trouve en Ethyopie un PETIT PERROQUET VERD, *Psittacus pusillus viridis Æthyopicus*, qui n'est pas plus gros qu'un pinçon, ainsi il appartient aux perroquets de la troisieme division : le champ de son plumage est d'un beau verd ; les plumes de sa queue sont d'abord jaunes, ensuite rouges, puis noires, & vertes au bout : sa gorge est rouge, son bec gros & dur, les ongles sont blancs. Ray dit avoir remarqué que quand les femelles sont vieilles, les mâles sont obligés de leur présenter une nourriture avalée & broyée, comme font les pigeons à leurs petits.

Le PERROQUET DIVERSIFIÉ, *Psittacus varius*, a le plumage agréablement mélangé, sur-tout aux aîles & à la queue ; son bec est souvent de différentes teintes : il a le haut de la tête de couleur d'or ; le reste du corps mêlé de verd, de couleur d'amethyste, de noir, d'un vermillon obscur & safrané : ses jambes sont courtes, d'une couleur plombée, & ses ongles noirs. D'autres, ont le front blanchâtre, ainsi que le bec : le derriere de la tête, du col & des aîles est brunâtre ; le gosier couleur de cinnabre ; la poitrine & les cuisses verdâtres, l'entre-deux des cuisses couleur de terre d'ombre ; les grandes pennes des aîles sont d'un bleu mêlé de blanc, l'extrémité du ventre jaunâtre ; la queue d'un rouge mêlé, tantôt de jaune, & tantôt de bleu : en un mot, on y distingue sept couleurs, parmi lesquelles cependant la verte est la dominante. Cet oiseau est nommé dans le Dictionnaire de Trévoux, *perroquet gris diversifié*.

Le PERROQUET CENDRÉ, *Psittacus cinereus, seu subcæruleus*, est de la grandeur d'un pigeon de voliere : son bec est noir ; la teinte de son corps est d'un cendré obscur ou ardoisé ; il a la queue très courte & d'un beau rouge de cinnabre. Cette espece de perroquet, qui est fort commune à Paris, vient de Mina, Ville de Saint-George aux Indes : on le trouve dans

les Royaumes de Congo & d'Angola, dans la Guinée, même aux Isles : ce sont de grands parleurs.

Le PERROQUET D'UN GRIS BLANC, *Psittacus subalbus*, égale en grandeur le plus petit de la grande espece des perroquets : sa queue est courte ; son corps est d'un blanc si sale, qu'il en paroît cendré ; son bec est noir : il a le derriere du dos, le croupion, toute la queue, & les plumes des aîles d'un beau rouge.

Le PERROQUET ÉCARLATE, *Psittacus coccineus Orientalis*, se trouve aux Indes Orientales : il est bien moins gros qu'un pigeon ; il a le corps tout rouge ; les plumes qui couvrent les aîles, vertes ; les côtés jaunes ; le dessous de la queue fauve au milieu, & le dessus d'un roux verd : au dessus des genoux, il a un cercle de plumes vertes ; il a le bec & l'iris jaunes : ses jambes sont noires & très courtes. On voit beaucoup de ces perroquets à Londres.

Le BEAU PERROQUET DE CLUSIUS, *Psittacus elegans Clusii*, est de la grandeur du pigeon : sa poitrine, son col & son ventre, sont de diverses couleurs, & les bords sont d'un beau bleu. Dès que cet oiseau entre en colere, ses plumes se redressent & forment une espece de huppe, (ce qui est assez commun à toutes les especes de perroquets) : il a le dos verd, les plumes des aîles bleues, & la queue verte.

Le PERROQUET A COLLIER DES INDES ORIENTALES, *Psittacus torquatus Orientalis*, est beaucoup plus grand que le perroquet verd : le sommet de sa tête est d'un verd bleuâtre ; sa mâchoire supérieure est orangée, celle de dessous est noire : il a l'iris jaunâtre ; il porte sous le col une bande noire, & dessus une de couleur de pourpre, qui toutes les deux s'étendent longitudinalement : le plumage de sa poitrine est d'un rose pâle ; celui du dos, des aîles, du ventre, de la queue & des cuisses, est d'un verd jaunâtre : sa queue a environ vingt pouces de longueur, & se termine en pointe.

Le PETIT PERROQUET D'ANGOLA, *Angolensis Psittacus minor*, est de la grandeur d'une tourterelle ; son bec est fauve : le plumage de la tête, du dos, de la poitrine, ainsi que les plumes scapulaires des aîles, sont d'une belle couleur d'or, ombrée d'un rouge brillant ; le reste des aîles est verd & bleu : sa queue est longue, fourchue, & d'un verd jaunâtre ; les jambes & les pieds sont d'un rouge bleuâtre.

Le PETIT PERROQUET DE BENGALE, *Bengalensis psittacus minor*, est de la grandeur d'un pigeon ordinaire : sa mâchoire supérieure est roussâtre, & l'inférieure noirâtre ; le derriere de sa tête est d'un rouge pâle, nuancé de pourpre ; sa gorge est noire, & son col est entouré d'un petit cercle de la même couleur ; le plumage de la poitrine, du ventre & des cuisses, est d'un verd pâle & jaunâtre ; les plumes du dos & celles des aîles sont d'un beau verd d'herbe ; la queue n'est composée que de quatre plumes, dont les deux du milieu sont les plus longues ; le dessus en est verd, & le dessous est d'un jaune pâle.

Le PERROQUET DU BRESIL, *Brasiliensis psittacus*, est le *laurey* des Anglois : il est plus grand que le précédent; il a le bec d'un fauve pâle, l'iris jaune & la paupiere noire; il porte sur le sommet de la tête une huppe d'un beau bleu, le reste de la tête est écarlate; & au dessous, on voit un bean cercle jaune : la poitrine & le dessus du dos, sont d'un rouge vif; le dessous des aîles est jaunâtre; les plus longues plumes des aîles sont d'un beau bleu d'azur; le dessus du col, du ventre & des cuisses, est blanc, entremêlé de couleur de rose, se terminant près de la queue en un mêlange d'écarlate : la queue est d'un pourpre nuancé de brun. Les nuances aurores du dos, qui se confondent imperceptiblement dans le bleu céladon, rendent cet oiseau peut-être le plus beau des perroquets. Albin dit en avoir vu vendre à Londres vingt guinées.

Le PERROQUET DES BARBADES, est de la grandeur de celui de Bengale; son bec est de couleur de corne : il a l'iris safrané; le plumage du devant de la tête est d'un fauve pâle, & entouré d'un beau jaune qui s'étend jusques sous la gorge : les plumes scapulaires du dessus des aîles sont d'abord d'un beau bleu, & ensuite rouges; la queue est composée de douze plumes d'un beau verd : les jambes sont emplumées jusqu'aux pieds, d'une couleur cendrée. Ce perroquet est très doux, très beau, & articule distinctement les mots qu'on lui a appris.

Le PERROQUET COULEUR DE FRÊNE, est, selon le même Albin, de la grandeur d'un pigeon; son bec est noir, ses narines sont fort voisines l'une de l'autre; tout son corps est d'une couleur uniforme, excepté vers la queue, où la teinte est plus foible : la queue est d'une couleur rouge & vermeille, & très courte : les plumes de la tête & du col sont très courtes. On distingue encore plusieurs autres perroquets, qui appartiennent à la classe des perroquets de moyenne grandeur; mais nous en avons parlé à chacun de leurs noms. On distingue entr'autres celui du Para, près de la riviere des Amazones : il est d'un très beau jaune.

Les perroquets de la troisieme division, ne sont pas plus grands que des merles & des alouettes : ils ont la queue très longue. Les François nomment *perruches* ou *perriches*, tous ces petits perroquets.

Le PERROQUET A COLLIER, DES ANCIENS, *Psittacus torquatus macrouros Antiquorum*, est la premiere espece de perroquet qui ait été apportée des Indes en Europe : sa queue est longue; il a l'iris jaune, le plumage verd, & foncé sur le dos; son collier est d'un beau vermillon; son bec est incarnat & assez gros; son ventre est nuancé d'un verd si tendre, qu'il en paroît jaunâtre : les dernieres plumes des aîles ont, vers la partie d'en haut, une tache rouge remarquable; la queue est d'un jaune verdâtre; les pieds & les jambes sont cendrées : au dessus du bec, il y a une ligne noire, qui va de part & d'autre jusqu'au collier.

Le PETIT PERROQUET TOUT VERD, *Psittacus minor macrouros totus viridis*, se voit très communément dans les maisons en France : il n'est pas plus gros qu'un étourneau; il a le bec couleur de chair, ainsi que les pieds

& les jambes, ce qui ne se voit pas dans les autres perroquets : l'iris est de couleur de safran ; tout le corps est d'un beau verd de pré, le ventre est un peu plus clair : sa queue est étroite, longue de huit pouces ou environ, & finit en pointe. Bien des personnes lui accommodent le bec au moins deux fois l'an, ainsi qu'au papegai. Il parle un peu, mais son cri ne plaît pas à tout le monde. On le nourrit de chenevis, de fruits, de biscuit, de sucre, & de pain trempé dans l'eau & du vin, &c. on l'apporte de Saint-Domingue : il en vient aussi d'Egypte qui sont moins beaux. Ce perroquet fait son nid dans les écueils.

Le petit Perroquet verd des Indes Orientales, *Psittacus viridis minor Indus Orientalis*, est un peu plus grand que l'alouette ordinaire : son bec est de couleur fauve ; le plumage du devant de la tête & de la gorge, est d'un rouge d'écarlate ; celui de derriere la tête, du dos, de la poitrine & des aîles, est d'un beau verd, ainsi que les plumes du croupion, qui sont un peu nuancées de bleu : la queue est courte ; les trois plumes avancées en dehors, à droite & à gauche, son d'un beau rouge, bordées de noir, & leurs pointes sont vertes : les jambes & les pieds sont grisâtres. Ce perroquet est fort doux, & vit volontiers en cage avec sa femelle.

Le Perroquet rouge et verd, *Psittacus Japonicus Aldrov.* est de la grandeur du petit perroquet tout verd : son bec est court, rouge, & médiocrement courbé ; il a le champ de son plumage composé de quatre couleurs : celles qui paroissent le plus, sont le rouge & le verd ; le dos, le dessus de la tête, & les grandes plumes des aîles, sont d'un verd très éclatant ; les plumes scapulaires sont bleues ; deux des grandes plumes de dehors sont vertes, & les autres sont d'un bleu très couvert : l'iris est rouge ; devant & derriere les yeux, il a des taches bleues ; le dessous du menton est couleur de rouille safranée : la poitrine & le ventre de ce perroquet sont d'un beau rouge, & ornés de petites lignes tirées en long : la queue est plus longue que tout le corps ; elle est verdâtre en dessus & rouge en dessous : les jambes & les pieds sont très noirs.

Le Perroquet rouge et crêté, *Psittacus ruber & viridis cristatus*, a l'iris rouge & la prunelle noire ; les aîles, la queue, & la crête de couleur rouge, le reste de son plumage est verd. Sa crête ressemble à celle du perroquet blanc & crêté : cette crête est composé de six plumes, trois grandes & trois petites.

Le petit Perroquet de Bontius, *Psittacus minor Bontii*, n'est pas plus grand qu'une alouette : il a le bec & le gozier grisâtres, l'iris argenté : ses aîles sont vertes, mais mêlées de quelques plumes rouges ; il porte sur la tête de belles plumes, qui s'élevent en forme de crête : le bas du ventre, la crête, le col & le dessus de la queue sont de couleur incarnate ; ses plumes finissent par un beau mêlange de verd & de blanc.

Les Auteurs font mention de plus de cent especes de perroquets, dont nous parlons en partie dans le cours de cet Ouvrage, à chacun des noms qu'ils portent. Ceux dont nous n'avons point décrit particuliérement l'his-

toire, peuvent être rapportés aux especes que nous avons citées. On sait aujourd'hui que chaque Isle Orientale, & chaque contrée de la Terre-ferme produit ses perroquers, que l'on distingue par le plumage. Labat dit que tous les petits perroquets de la Guadeloupe, sont de la grosseur d'un merle, entiérement verds, à la réserve de quelques petites plumes rouges qu'ils ont sur la tête; leur bec est blanc: ils sont doux, caressants, & ils apprennent facilement à parler. Ceux du Bresil sont totalement verds; leurs plumes semblent couvertes d'un petit duvet blanc & très fin, qui les fait paroître d'un verd argenté. Ces perroquets sont d'ailleurs fort vifs, très privés: ils semblent aimer à s'entretenir avec les hommes; il est rare qu'ils gardent le silence: car quand ils entendent parler, soit de jour ou de nuit, ils se mettent de la partie, & crient toujours plus fort que qui que ce soit.

Ils volent en troupe, & cherchent les grains & les fruits à mesure qu'ils mûrissent. Rien d'aussi singulier que de les voir & de les entendre quand ils sont sur les arbres: les Chasseurs ont peine à les attraper, car ils ne restent pas long-tems en place; dès qu'ils ont becqueté un fruit, ils volent à un autre. Quand le Chasseur en a tué un d'un coup de fusil, ils le regardent tomber, & se mettent à crier tous ensemble de toute leur force. Leur chair est assez grasse & de bon goût, sur-tout dans la saison des graines de bois d'Inde. La saveur de la chair de ces oiseaux, tient toujours de l'espece de nourriture qu'ils prennent; quand ils mangent de la graine d'Acajou, ils sentent l'ail; s'ils se nourrissent de piment, leur chair a un goût de gérofle & de canelle fort agréable. Quand ils se nourrissent de prunes de Mombin, de cachimans & de goyaves, ils deviennent comme autant de pelottons de graisse: la graine de cotton les enivre & leur cause les mêmes symptômes, que l'excès du vin fait voir dans l'homme; on les prend alors très facilement. Dans tous les pays, ces oiseaux gâtent tellement les grains, qu'on est obligé de faire garder les moissons par des enfants. Les perroquets se plaisent aussi beaucoup sur le muscadier: ils mangent de la graine de carthame, sans en être incommodés, quoique ce soit un purgatif pour l'homme.

Les perroquets ont beaucoup d'adresse à construire leur nid: ils ramassent quantité de joncs & de petits rameaux d'arbres, dont ils forment un tissu qu'ils ont l'art d'attacher à l'extrémité des plus foibles branches des arbres les plus élevés; de sorte qu'y étant suspendus, ils sont agréablement balancés par l'animal: ce jeu est une des voluptés de cet oiseau, même lorsqu'il est détenu en cage. La forme de ce nid est celle d'un ballon, & il est de la longueur d'un pied: ils n'y laissent qu'un seul trou pour leur servir de passage: peut-être que ces oiseaux choisissent ces branches foibles pour se garantir des serpents, à qui leur pesanteur ne permet pas de les attaquer dans cette retraite. Souvent aussi, ils choisissent des trous dans les arbres pour faire leurs nids; & pour peu qu'un trou de branche rompue soit commencé, ils l'ont bientôt aggrandi avec leur bec: puis ils

s'arrachent quelques plumes qu'ils mettent au fond. Le mâle & la femelle couvent tour-à-tour les deux œufs que la femelle pond : ces œufs sont à-peu-près de la grosseur de ceux d'un pigeon, quelquefois tiquetés comme ceux de la perdrix.

Les perroquets sont rarement des petits dans nos climats.

M. Anderson (*Hist. Nat. de Groël. pag. 55*), dit qu'il y a un oiseau dans cette contrée que les Marins nomment *perroquet* à cause de la forme de son bec. Le perroquet d'Allemagne est le *geai*. Voyez ce mot.

PERROQUET D'EAU ou MONOCULE, ou MONOCLE, *Monoculus*. Insecte aquatique, dont on distingue plusieurs especes. Nous avons parlé au mot BINOCLE, de ceux qui sont autant de petits vers rouges, qui donnent une couleur de sang à l'eau, ce qui fait croire quelquefois au peuple que l'eau est changée en sang.

M. Linnæus a fait mention d'une espece de monocule, qui se trouve aussi dans les rivieres & dans les marais, & qui a une coquille bivalve un peu plus grosse qu'une semence de chou, oblongue, égale de chaque côté, bossue pardevant, un peu émoussée : elle ne s'ouvre que dans l'eau; car quand elle en est sortie, elle ressemble à une semence de plante : cette espece de perroquet d'eau nage avec vîtesse, comme les autres especes; sa coquille est cendrée : quand elle s'ouvre, l'insecte fait sortir par une de ses extrémités, beaucoup de petits filets égaux en longueur, & blancs : en remuant ces filets, il est porté sur l'eau, & il ne s'arrête point que sa coquille n'ait trouvé quelque chose de solide.

PERROQUET DE MER. En Amérique on donne ce nom à certains poissons qui ressemblent assez à nos carpes. La peau & les écailles de ce poisson sont d'un verd foncé sur le dos; mais qui s'éclaircit à mesure qu'il approche du ventre. Labat dit qu'il a deux empanures sur le dos & quatre à ses côtés, qui, aussi bien que sa queue, sont colorées de bleu, de jaune & de rouge, d'une beauté inimitable : cette belle peau couvre une chair excellente; elle est blanche, grasse, ferme, d'un bon suc, & facile à digérer.

Le poisson perroquet de l'Isle de Tabago, est aussi couvert d'écailles d'un beau verd-jaune brillant : il a la tête faite effectivement comme un perroquet; sa chair est d'un goût admirable: sa taille égale celle d'un maquereau.

PERSICAIRE, *Persicaria*. Plante dont on distingue différentes especes. Nous parlerons ici des deux qui sont d'usage en Médecine.

1°. La PERSICAIRE DOUCE, TACHÉE ET ORDINAIRE, *Persicaria mitis*. Cette plante n'est point âcre au goût comme la suivante; mais elle a une saveur un peu acide: elle croît par-tout aux lieux aquatiques; sa racine est grêle, oblique, fibrée, ligneuse & seche : elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied, rondes, creuses, rougeâtres, rameuses & nouées, portant des feuilles semblables à celles du pêcher ou du saule, marquées quelquefois au milieu, d'une tache plombée : ses fleurs sortent dans l'été, en épi, des aisselles des feuilles d'en haut, attachées à de longs pédicules;

chacune de ces fleurs eſt monopétale, de couleur ordinairement purpurine & luiſante, quelquefois blanchâtre : à ces fleurs ſuccedent des ſemences ovales, applaties, pointues & noirâtres. M. de Tournefort a remarqué que cette plante, étant mâchée & goûtée, laiſſe de l'aſtriction, & qu'elle rougit un peu le papier bleu : elle eſt eſtimée vulnéraire & aſtringente ; la décoction en eſt bonne pour le cours de ventre, pour la dyſſenterie, ſurtout lorſqu'on ſoupçonne quelque ulcere dans les inteſtins, & pour les maladies de la peau ; ainſi l'on en fait boire utilement la tiſane à ceux qui ont la galle, ou d'autres éruptions cutanées. On lit, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1730, pag. 304*, que le même M. de Tournefort aſſure que cette eſpece de perſicaire eſt un des plus grands vulnéraires qu'il connoiſſe, & que ſa décoction dans du vin arrête la gangrene d'une maniere ſurprenante ; ce que ne fait pas la perſicaire âcre.

2°. La PERSICAIRE ACRE OU BRULANTE, ou PIMENT D'EAU, ou POIVRE D'EAU, ou CURAGE, *Perſicaria urens* : elle differe de la précédente, en ce que ſes tiges ſont plus hautes & moins rameuſes ; en ce que ſes feuilles ſont plus étroites, mais un peu plus longues, plus vertes, ſans taches, d'un goût poivré ou brûlant : ſes ſemences ſont triangulaires & luiſantes : on les mêle quelquefois dans la *maniguette*. Voyez ce mot.

Toute la plante a un goût âcre & mordicant : elle eſt annuelle & croît dans tous les lieux aquatiques, principalement dans ceux où l'eau a croupi durant l'hiver : on regarde cette ſorte de perſicaire comme déterſive, vulnéraire & utile dans les lavements, contre le téneſme & la dyſſenterie : c'eſt en outre, diſent les *Continuateurs de la Matiere Médicale*, un bon fondant & un apéritif qui convient dans les obſtructions : il y a des Payſans qui en portent dans leurs ſouliers pour la jauniſſe & l'hydropiſie. Son eau diſtillée eſt un aſſez bon ſpécifique pour les glaires de la veſſie, & pour tuer les vers. Dans certains pays on s'en ſert pour la vérole & la lepre. Les feuilles de cette plante, écraſées & appliquées, ſoulagent dans la douleur de la goutte ; c'eſt une plante d'un grand uſage dans la Chirurgie, pour les tumeurs œdémateuſes des jambes, des cuiſſes, &c. appliquée ſur les vieux ulceres ; elle en mange les chairs baveuſes, & en nettoie la pourriture. Quand on baſſine les plaies des chevaux avec le ſuc ou la décoction du curage, jamais les mouches n'en approchent, même dans les grandes chaleurs.

PERSIL DE BOUC. *Voyez* BOUCAGE.

PERSIL DES FOUS. *Voyez* à l'article CIGUE.

PERSIL DE JARDIN ou PERSIL VULGAIRE, *Petroſelinum vulgare*. Eſt une plante que l'on cultive dans les jardins potagers : ſa racine eſt ſimple, groſſe comme le doigt, fibreuſe, blanchâtre & plongée profondément en terre ; elle eſt bonne à manger : elle pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds & davantage, groſſes comme le pouce, rondes, cannelées, nouées, vuides & rameuſes : ſes feuilles ſont ſubdiviſées, découpées, vertes, attachées à de longues queues ; ſes fleurs naiſſent aux ſommets des

branches, en ombelles, composées chacune de cinq feuilles, disposées en roses : à ces fleurs succedent des semences jointes deux à deux, cannelées, grises, arrondies & d un goût âcre.

Cette plante soutient assez aisément le froid & le chaud; pourvu qu'on la seme dans un terroir gras, ou un peu humide; voilà pourquoi elle vient si bien auprès des fontaines : elle pousse sa tige à la seconde année; elle fleurit en été; ses semences mûrissent dès le mois d'Août : on distingue encore d autres especes de persil commun, qu on cultive aussi dans les jardins; savoir, le *persil frisé*, dont les feuilles crêpées sont très belles : on dit qu il croît naturellement en Sardaigne; & le *gros persil*, dont les racines sont vivaces, bonnes à manger comme celles du céleri, on l appelle *persil d'Angleterre*.

L'usage du persil est d'une très grande antiquité : il est vanté comme une des meilleures plantes potageres; il est très apéritif; il leve les obstructions & provoque les menstrues : son usage est très familier en cuisine & en Pharmacie; sa racine se met dans le potage, & est au nombre des cinq grandes racines apéritives; ses feuilles, par leur saveur aromatique & agréable, relevent plusieurs sortes de nos aliments, & rendent les bouillons diurétiques; sa décoction est un bon sudorifique; sa semence est bonne pour la néphrétique, & pour faire mourir les poux : elle est une des quatre semences chaudes mineures, qui sont celles d'*ache*, de *persil*, d'*ammi* & de *daucus*.

Le persil ne convient pas à tous les tempéraments : on dit qu'il est très contraire à ceux qui tombent du haut-mal, parcequ'il rend les accès plus fréquents. *Voyez* les *Ephémér. d'Allem. Decurie 3, ann. 111.* L'on a aussi observé que, par son huile aromatique & exaltée, il enflamme le sang, & cause des maux de tête, sur-tout aux bilieux. Mais l'on ignore par quelle vertu le persil fait casser un verre à boire qui auroit été frotté ou rincé du suc de cette plante.

PERSIL DE MACÉDOINE, ACHE ou PERSIL DES ROCHERS, *Petroselinum Macedonicum.* Est une plante qui croît naturellement en Macédoine, où elle vient entre les pierres & les rochers. Sa racine est comme la précédente : elle pousse une tige haute d un pied & demi, assez grosse, velue & rameuse. Cette plante ressemble assez d ailleurs à notre persil; ses feuilles sont cependant plus amples, un peu plus découpées, & d une saveur moins âcre. Sa semence est beaucoup plus menue & plus oblongue, plus pointue, & plus aromatique, d un goût âcre & chaud, qui approche de celui du cumin.

Ce persil est le vrai *pétrosélinon* des Anciens, & differe absolument du persil de nos jardins. Galien dit que tout le monde fait cas du persil de Macédoine, & l'achete bien plus cher, comme étant le plus exquis; cependant le lieu où il croît naturellement est escarpé, & a trop peu d étendue pour en donner la quantité qui se distribue dans le commerce. Ainsi ce qui arrive, à l'égard du miel Attique & du vin de Falerne, est arrivé

pareillement à l'égard du perſil de Macédoine, c'eſt-à-dire, qu'on en vend beaucoup qui croît ailleurs qu'en Macédoine. On cultive, avec ſuccès, cette ſorte de perſil dans les jardins : il aime un terrein ſablonneux; il ne craint que le trop grand froid. On ne ſe ſert guères que de ſa ſemence, dont la vertu eſt réputée très alexipharmaque : on l'emploie dans la thériaque ; on s'en ſert auſſi comme d'un hyſtérique & d'un bon carminatif.

Il eſt mention du gros perſil de Macédoine ſous le nom de *maceron*. Voyez ce mot.

PERSIL DE MARAIS ou ENCENS D'EAU, *Thyſſelinum paluſtre*. Cette plante differe peu du perſil de montagne, excepté qu'elle rend du lait, & qu'elle croît aux lieux marécageux & près de tous les endroits aquatiques : elle fleurit en Juin & Juillet. On ne ſe ſert que de la racine qui eſt inciſive, pénétrante & apéritive, & on la mâche pour provoquer les crachats & ſoulager le mal de dents.

PERSIL DE MONTAGNE, *Oreoſelinum*. On en diſtingue deux ſortes principales.

1°. Le GRAND PERSIL SAUVAGE OU DE MONTAGNE, *Oreoſelinum majus*. Cette plante, que l'on trouve aux lieux montagneux parmi les pâturages, aux environs de Fontainebleau, & dans pluſieurs autres lieux élevés & ſabloneux, a des racines attachées pluſieurs enſemble, à une tête chevelue, comme dans le *meum*. Elles ſont longues, groſſes comme le petit doigt, traçantes, noires en dehors, blanches en dedans, empreintes d'un ſuc mucilagineux, d'un goût réſineux, mais aromatique & agréable, approchant de celui du panais. Ses tiges ſont férulacées, hautes de quatre à cinq pieds, cannelées, & diviſées en aîles. Ses feuilles ſortent les unes de ſa racine, les autres de ſes tiges : elles ſont grandes, amples, ſemblables à celles du perſil de Macédoine, mais plus fermes, bleuâtres, & d'un goût plus doux que la racine. Ses fleurs naiſſent ſur de grands paraſols, aux ſommets des tiges & des branches : elles ſont petites, blanches, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſe. A ces fleurs ſuccedent des ſemences, jointes deux à deux, larges, ovales, applaties, rayées ſur le dos, bordées d'une membrane, & de couleur rougeâtre.

2°. Le PETIT PERSIL SAUVAGE OU DE MONTAGNE, *Oreoſelinum minus*. Cette plante aime les lieux montagneux & ſabloneux : on la trouve communément ſur le Mont-Valérien, près de Paris. Sa racine eſt très groſſe, molle, chevelue, blanche & vivace; d'un goût âcre & déſagréable : empreinte d'un ſuc laiteux & viſqueux. Sa tige eſt haute de deux pieds, cannelée, nouée, rougeâtre & rameuſe. Ses feuilles ſont couchées à terre, ſemblables à celles du perſil des jardins, mais plus noirâtres & plus fermes; ſes fleurs, qui paroiſſent en Juillet & en Août, ſont grandes, en forme de paraſol : elles laiſſent, après elles, des ſemences arrondies, très âcres.

La ſemence de ce perſil de montagne eſt excellente pour provoquer les

regles qui coulent difficilement : elle eſt diurétique. La racine de cette plante eſt ſalivaire & propre pour la gravelle.

PERSONNÉES, *Perſonatæ.* Les Botaniſtes donnent, avec Tournefort, ce nom à une famille de plantes, dans leſquelles les diviſions inégales & irréguliers de leur corolle, repréſentent pour l'ordinaire le muffle ou la tête d'un animal. Cette famille réunit beaucoup de grands arbres, qui ont les mêmes caracteres. Quelques-unes des plantes qui y ſont ſubordonnées, ſont paraſytes; leurs racines ſont fichées dans d'autres plantes, telle eſt l'*orobanche.* Les tiges & les branches ſont communément cylindriques; les feuilles ſont oppoſées deux à deux en croix dans le plus grand nombre, ou même verticillées depuis trois juſqu'à ſix. Il y en a qui n'ont d'oppoſées que celles d'en bas, pendant que les ſupérieures ſont alternes. Le feuillage eſt diſpoſé en croix dans les plantes qui ont les feuilles oppoſées, & circulairement dans celles qui les ont alternes. Les molécules de la pouſſiere fécondante ſont ſphériques. Ces plantes ont à-peu-près les mêmes vertus que les *labiées.* Voyez ce mot. On range parmi les perſonnées, l'*orobanche*, la *graſſette*, la *véronique*, l'*eufraiſe*, la *pédiculaire*, la *gratiole*, la *linaire*, la *ſcrophulaire*, la *nicotiane*, & les autres plantes qui ont leurs fleurs en maſque. *Voyez* ces mots.

PERTURBATEUR DES POULES. Eſt le nom, dit Albin, que les Anglois donnent au mâle de l'aigle à queue blanche, qui eſt une eſpece d'*épervier.* Voyez les mots AIGLE & ÉPERVIER.

PERVENCHE, *Pervenca.* Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales.

2°. La PETITE PERVENCHE, *Pervinca vulgaris anguſti-folia*, nommée auſſi *pervenche à feuille étroite*, le *petit pucelage*, la *violette des Sorciers.* Cette plante eſt vivace, toujours verte, & ſe multiplie aiſément d'elle-même, tant par ſes racines que par ſes ſemences, qui s'enracinent çà & là dans la terre : on la trouve par-tout dans les haies, parmi les broſſailles, dans les bois, dans les foſſés & autres lieux couverts, humides & ombrageux. Sa racine eſt fibreuſe : elle pouſſe pluſieurs tiges, menues, longues, rondes, vertes, noueuſes, qui ſerpentent ſur la terre, & s'attachent à ce qu'elles trouvent. Ses feuilles ſont oblongues, vertes, liſſes, de la conſiſtance & de la couleur de celles du lierre, de la figure de celles du laurier, mais infiniment plus petites, rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre, d'un goût ſtiptique & amer. Sa fleur, qui paroît au commencement du printems, eſt en tuyau évaſé, échancré, bleuâtre, quelquefois blanche, & rarement rouge, ſans odeur, tantôt ſimple, & tantôt double. Après cette fleur, qui ſubſiſte pendant long-tems, naît un fruit à deux ſiliques, dans leſquelles ſe trouvent des ſemences oblongues & un peu ſillonnées.

M. de Tournefort dit qu'il n'a jamais vu en ce pays le fruit de cette plante, ni même en Provence, ni en Languedoc, où la petite pervenche eſt

eſt très commune : il dit encore que de tous les anciens Auteurs de Botanique, Céſalpin eſt le ſeul qui ait eu la ſatisfaction d'obſerver le fruit de la pervenche ; & il ajoute que, pour en avoir du fruit, il faut la planter dans un pot où il y ait peu de terre ; car alors la ſeve, qui ne ſauroit ſe diſſiper dans les racines, eſt obligée de paſſer dans les tiges, & fait gonfler le piſtil qui devient le fruit : c'eſt ainſi, diſent les *Continuateurs de la Matiere Medicale*, que l'on a beaucoup de fruits des figuiers, & de la plûpart des plantes, dont les racines tracent conſidérablement dans les pays froids.

La PETITE PERVENCHE, eſt d'un grand uſage dans la Médecine : elle entre dans les vulnéraires de Suiſſe appellés *faltrancks*. Voyez ce mot.

2°. La GRANDE PERVENCHE OU LE GRAND PUCELAGE, *Pervinca latifolia :* elle differe de la précédente, en ce qu'elle eſt beaucoup plus grande en toutes ſes parties ; on la cultive dans les jardins, où elle fait une agréable verdure, étant miſe en eſpalier : mais comme elle eſt plus tendre que la précédente, elle périt quelquefois par le froid, quand l'hiver eſt trop rude. Dans les pays chauds, elle fleurit preſque toute l'année : elle croît naturellement aux lieux incultes, mais un peu gras, dans les haies & le long des chemins. Ainſi que la précédente, elle ne fructifie point, à moins qu'on ne la tienne aſſujettie, & qu'on n'en coupe ſouvent les ſarments : elle a les mêmes vertus que la petite pervenche ; elle eſt vulnéraire, aſtringente, fébrifuge, propre à modérer le flux immodéré des menſtrues & des hémorrhoïdes. Le lait coupé avec la pervenche, eſt fort bon pour les phthyſiques & les dyſſenteriques : elle arrête le ſaignement du nez, en mettant dans les narines un tampon de ſes feuilles pilées ; ce même remede fait revenir le lait aux Nourrices. Enfin, J. Bauhin dit, d'après Fragus, que ſi l'on met une ſuffiſante quantité de pervenche dans un tonneau de vin trouble, on le rétablira en quinze jours, ſur-tout ſi on l'a ſoutiré auparavant.

PESCHETEAU ou PÊCHEUR-MARIN. *Voyez* GALANGA.

PESSE. *Voyez* au mot SAPIN.

PETASITE ou HERBE AUX TEIGNEUX, ou A LA TEIGNE, ou GRAND PAS-D'ANE, *Petaſites.* Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales.

1°. Le GRAND PÉTASITE, *Petaſites major* : elle croît aſſez ſouvent ſur les bords des lieux humides. Sa racine eſt très vivace, groſſe, longue, noire en dehors, blanche en dedans, un peu amere au goût, & d'une odeur ſuave, traçante dans la terre : elle pouſſe au printems pluſieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied ; groſſes, creuſes, lanugineuſes, garnies de quelques petites feuilles étroites, pointues, & portant à leurs ſommités, avant que les autres feuilles paroiſſent, des fleurs diſpoſées en bouquets à fleurons purpurins, ſemblables, dit M. de Tournefort, à de petits godets découpés en quatre ou cinq parties. Ces fleurs ſe flétriſſent en peu de tems, & tombent avec leur tige : elles ſont ſuivies par des ſemences, garnies

chacune d'une aigrette ; après que la tige est tombée, il s'éleve des feuilles fort grandes, arrondies, un peu dentelées en leurs bords, vertes brunes en dessous, attachées par le milieu à une grosse queue longue de plus d'un pied : ces feuilles ont la figure d'un chapeau renversé, ou d'un grand champignon porté sur sa queue. Il y a des endroits où ces feuilles croissent à la hauteur d'un homme ; en sorte que passant au travers, il semble qu'on se promene entre des arbres : elles durent jusqu'à l'hiver, après lequel il en repousse de nouvelles.

2°. Le PETIT PÉTASITE, *Petasites minor.* Cette espece de pétasite est à fleur blanche, plus petite que la précédente : elle fleurit également au printems, & avant l'apparition des feuilles : on la trouve plus rarement que le *grand pétasite :* elle naît sur les montagnes humides & ombragées.

On se sert en Médecine de leurs racines, & rarement de leurs feuilles : elles sont hystériques, apéritives, vulnéraires & anti-vermineuses. Les Allemands appellent cette racine *anti-pestilencielle*, à cause de ses vertus : on l'emploie extérieurement pour résoudre les bubons, & pour mondifier les ulceres, même pour la teigne & les ulceres malins.

PETEUSE. *Voyez* BOUVIER.

PETIT CEDRE. *Voyez* au mot CEDRE.

PETIT CYPRÈS. *Voyez* AURONE.

PETIT GRIS. Animal qui ressemble beaucoup à l'écureuil : on le trouve dans les parties Septentrionales de l'un & de l'autre Continent ; sa peau est très estimée & d'un grand usage pour les fourrures ; mais on doit le regarder comme une espece distincte & différente de celle de l'écureuil.

Le *petit gris* est plus grand que l'écureuil : il n'a point le poil roux, mais d'un gris plus ou moins foncé ; ses oreilles sont dénuées de ces longs poils qui surmontent l'extrémité de celles des écureuils ; il a la queue étendue en panache. Ces animaux different des écureuils, comme on le voit, non seulement par la grandeur & par la couleur, mais aussi par les habitudes naturelles. On en trouve en grand nombre dans les forêts du Nord : ils se réunissent en troupes, voyagent de compagnie, & changent quelquefois de contrée. Il arrive qu'on n'en rencontre quelquefois pas un seul dans un pays où l'année précédente on en trouvoit des milliers.

Lorsqu'ils veulent passer dans un autre canton, & qu'il se rencontre à leur passage quelque lac ou riviere, chacun d'eux prend une écorce de pin ou de bouleau qu'il tire sur le rivage ; il se met dedans, & s'abandonne ainsi au gré du vent ; la flotte vogue doucement au milieu des eaux, à moins qu'il ne s'éleve quelque petite tempête qui submerge les vaisseaux, les Pilotes & la flotte. Ces naufrages, qui sont souvent de trois ou quatre mille voiles, enrichissent quelques Lapons qui trouvent ces débris sur le rivage, & s'emparent des peaux de ces animaux, s'il n'y a point long-tems qu'ils soient sur le sable. Il y a quantité de ces flottes qui passent avec succès, & font une navigation heureuse lorsque le vent a toujours soufflé assez doucement.

Comme ces animaux donnent une fourrure douce, fine & estimée; les Lapons leur font une guerre cruelle; vers la Saint Michel ils vont à cette chasse avec des chiens qui ont l'odorat & l'œil si exquis, qu'ils ne laissent passer aucun arbre sur lequel il y en ait, quelque élevé qu'il soit, sans avertir leur maître par leur aboiement. La chasse est quelquefois si heureuse, que les Lapons en donnent quarante peaux pour un écu.

L'écureuil gris ou noirâtre de Virginie paroît être la même espece que le *petit gris* de Laponie dont nous venons de parler : il se tient ordinairement sur les arbres, & particulierement sur les pins; il se nourrit de fruits & de graines, dont il fait provision pour l'hiver : il les dépose dans le creux d'un arbre, où il se retire lui-même pour passer la mauvaise saison, & où il fait aussi ses petits : on emploie également sa peau en fourrure sous le nom de *petit gris*.

PETIT HOUX ou HOUX-FRÊLON. *Voyez* au mot Houx.

PETIT ORGE. *Voyez* CEVADILLE.

PETOLA. Espece de *serpent double marcheur*. Voy. ce mot. Seba donne aussi ce nom à une espece de serpent que M. Linnæus appelle *couleuvre*. On trouve le *petola* en Afrique & en Amérique.

PETONCLE, est une coquille bivalve. *Voyez* ce que nous en avons dit au mot PEIGNE.

PETREL DES ANGLOIS, est une espece d'*oiseau de tempête*, & peut-être le *pinçon de mer* du P. Feuillée, le *storm fink* de Willughby, & le *procellaria* des Actes de Stockolm. Cet oiseau, dit Albin, a le bec noir de la longueur d'un pouce : ses narines sont placées dans une enflure au milieu de la mâchoire supérieure, qui est en bec de corbin. Il a une envergure de douze pouces : la longueur du corps est de six pouces; le dessus de la tête & le dos sont d'un brun noirâtre. Il a sur le croupion une grande tache blanche; le ventre & les aîles sont d'une couleur claire; les aîles plus longues que la queue de plus d'un pouce; les plumes de la queue n'ont guere qu'un pouce & demi de long; les jambes en ont autant : les pieds ont trois doigts, ils sont bruns & palmés. On dit que quand ces oiseaux approchent d'un navire en mer, c'est un augure de tempête. Ils se tiennent derriere le gouvernail du vaisseau, jusqu'à ce que la tempête soit passée : quelquefois ils volent, d'autres fois ils courent sur les flots d'une vîtesse extrême. On leur a donné le nom de *petrel*, parcequ'ils ressemblent, dit-on en cela, à SAINT PIERRE, qui marchoit sur les eaux. *Voy.* OISEAU DE TEMPÊTE.

PÉTRIFICATIONS, *Petrificata*. Les Naturalistes donnent ce nom à des restes de végétaux & d'animaux devenus terres ou pierres, & que l'on trouve dans les couches du globe de la terre. Quand ces corps n'ont point subi de changement, qu'ils n'ont point été altérés, dénaturés ni minéralisés; alors on les nomme simplement *fossiles*. Voyez ce mot. Cependant, pour que l'on puisse donner le nom de *pétrifications* à un corps, & en déterminer la classe & le genre, ou même l'espece, il faut que le tissu, la

forme primitive, & une forte d'organisation y soient encore reconnoissables.

Les *pétrifications* sont donc des fossiles étrangers à la terre (*heteromorpha*). Celles du regne végétal sont presque toutes ou graveleuses, ou silicées; & on les rencontre dans les ravins, les fouilles, les lieux escarpés, &c. Celles qui font feu avec le briquet se trouvent principalement dans des fentes sablonneuses : celles qui font effervescence dans les acides proviennent communément du regne animal, & se rencontrent dans les couches horisontales de terre calcaire; quelquefois dans des lits d'argille ou de gravier, alors la nature de la pétrification est différente. Quant aux fossiles qui se découvrent dans les pierres à plâtre, rarement ils sont altérés, soit pour la figure, soit pour la composition; au reste, ces derniers fossiles sont rares.

Par ce préliminaire, on voit que les corps organisés, devenus fossiles, acquierent souvent un degré de solidité qu'ils n'avoient pas avant d'être ensevelis dans la terre; il n'est pas rare d'en trouver dont la dureté égale celle des rochers dont ils font partie; mais si les masses de pierre qui les enveloppent viennent à se détruire, les fragments des fossiles se retrouvent dans leurs débris, & sont toujours très reconnoissables. Toute pétrification strictement dite, n'est plus que le squelette du corps qui a eu vie, ou qui a végété : c'est ainsi que le *bois pétrifié* n'est pas totalement le bois même; une partie des principes qui entrent dans sa composition, venant à se détruire par des causes locales, aura été remplacée par des substances sableuses ou terreuses très ténues, que des eaux qui les baignoient y auront déposées en s'évaporant; ces parties terreuses, alors moulées dans le squelette, seront plus ou moins endurcies, & paroîtront avoir la figure, la structure, la grandeur, en un mot, les mêmes caracteres génériques, les mêmes attributs spécifiques, & les mêmes différences individuelles : les rapports paroîtront exactement les mêmes. Nous disons plus, il paroît que dans le bois converti en pierre, il n'existe plus de substance ligneuse. On sait que les bois ordinaires sont des corps qui ont beaucoup plus de volume en pores, qu'en parties solides. Lorsque le bois est enterré dans certains lieux, il s'introduit dans ses différents pores, des sucs lapidifiques extrêmement divisés, quelquefois colorés, & qui en remplissent les capacités; ensuite ces sucs se condensent, après quoi le solide du bois se décompose & se réduit en parties poudreuses qui sont expulsées hors de la masse par les filtrations de l'eau; par ce moyen il laisse vuides, en forme de pores, les places qu'il occupoit. Cette opération de la Nature ne produit aucune différence apparente, ni sur le volume, ni sur la forme; mais elle y cause un changement de substance, & le tissu ligneux se trouve retourné, c'est-à-dire, que ce qui étoit pore dans le *bois naturel*, devient solide dans le *bois pétrifié*. De cette maniere, dit M. Musard, celui-ci a bien moins d'étendue en pores, qu'en parties solides; aussi est-il un corps beaucoup plus dense & plus pesant que le premier. Telle est l'origine des pétrifica-

tions : ce font des corps organifés qui, du fond des mers ou de la furface de la terre, ont été dénaturés & enfevelis par divers accidents, à différentes profondeurs de la terre. Pour ne point laiffer d'équivoque fur notre définition. *Voyez* l'article FOSSILES.

Parmi les *pétrifications de végétaux*, on trouve des plantes, des *mouffes*, des *fougeres*, des tiges, des racines, des portions de tronc, des feuilles, quelques fruits : encore ne faut-il pas confondre les *empreintes*, ni les *incruftations* avec les pétrifications. *Voyez* ces mots.

Parmi les *pétrifications d'animaux*, on trouve des coquilles, des cruftacées, des productions à polypier, quelques vermiffeaux, des parties de poiffon & d'amphibies, d'oifeaux & de quadrupedes, même des portions du corps humain. *Voyez* les mots OSTÉOLITES, TURQUOISE, CRAPAUDINES, & tous les autres qui y ont rapport, & dont il eft mention dans le corps de ce Dictionnaire.

Dans le Traité particulier de notre *Minéralogie*, imprimée à Paris en 1761, nous avons donné à la fin du fecond volume, par forme d'appendix, une claffe de ces foffiles, avec une divifion très fuccinte, & une interprétation abrégée des noms que les différents Auteurs leur ont donnés; mais nous nous fommes réfervé de donner un Ouvrage complet fur ces corps. Les recherches fans nombre qu'il faut faire à cet égard, demandent encore quelques années : nous ajouterons feulement ici ce que M. Bertrand dit de la pétrification (*Dictionnaire des Foff. Tom. II, p. 115*). Pour qu'un corps fe pétrifie, il faut, dit cet Auteur, qu'il foit, 1°. de nature à fe conferver fous terre; 2°. qu'il foit à couvert de l'air & de l'eau courante; 3°. qu'il foit garanti d'exhalaifons corrofives; 4°. qu'il foit dans un lieu où fe rencontrent des vapeurs ou des liquides chargés, foit de parties métalliques, foit de molécules pierreufes comme diffoutes, & qui, fans détruire le corps, le pénetrent, l'impregnent & s'uniffent à lui, à mefure que les parties du corps fe diffipent par l'évaporation.

C'eft une queftion très importante parmi les Naturaliftes, que de favoir combien la Nature emploie de tems pour pétrifier des corps d'une grandeur un peu confidérable. Feu l'Empereur, Duc de Lorraine, qui, connoiffeur éclairé, ne regardoit pas fa magnifique collection d'Hiftoire Naturelle, comme un cabinet de parade, mais comme un fanctuaire où la Nature devoit fe faire connoître par fes différentes productions, a fouhaité qu'on découvrît quelque moyen pour fixer l'âge des pétrifications. M. Baillu, digne Directeur du Cabinet Impérial, & quelques autres Naturaliftes, eurent, il y a plufieurs années, l'idée d'une recherche qui pouvoit répandre quelques lumieres fur la queftion propofée par l'Empereur. Sa Majefté Impériale, inftruite par les obfervations unanimes des Hiftoriens & des Géographes modernes, que certains piliers qui fe voient actuellement dans le Danube en Servie près de Belgrade, font des reftes du pont que l'Empereur Trajan fit autrefois conftruire fur ce fleuve, préfuma que ces piliers, s'étant confervés tant de fiecles, devoient être pétrifiés, &

qu'ils fourniroient des éclairciſſements ſur le tems que la Nature emploie pour changer le bois en pierre. L'Empereur trouvant, dis-je, ſon eſpérance fondée, donna ordre auſſi-tôt à ſon Ambaſſadeur à la Cour de Conſtantinople, de demander la permiſſion de faire retirer du Danube un des piliers du pont de Trajan, ce qui fut accordé; on en retira un avec beaucoup de peine, & il s'eſt trouvé que la pétrification ne s'y eſt avancée que de trois quarts de pouce dans quinze cents ans : mais il y a certaines eaux dans leſquelles cette tranſmutation ſe fait beaucoup plus promptement. Au reſte, la pétrification paroît ſe former moins lentement dans les terreins poreux & un peu humides, que dans l'eau même.

Lorſqu'on fit la fouille des fondements de la ville de Quebec en Canada, on trouva, dans les derniers lits que l'on creuſa, un Sauvage pétrifié. Quoique l'on n'ait eu aucune anecdote du tems où cet homme fut enſeveli ſous ces ruines, toujours eſt-il vrai que ſon carquois & ſes fléches étoient encore bien conſervés. Voici une autre anecdote également curieuſe, & arrivée au commencement de ce ſiecle : Jean Munte, Curé de Slægarp en Scanie, & pluſieurs de ſes Paroiſſiens qui vouloient tirer de la tourbe d'un terrein marécageux deſſéché, trouverent à quelques pieds de profondeur dans la terre, un chariot entier avec les ſquelettes des chevaux & du Charretier. On préſume qu'il y a eu autrefois un lac en ce même endroit, & que le Charretier voulant y paſſer ſur la glace, y a probablement péri.

On trouve beaucoup de morceaux de bois pétrifié dans différents pays de la France & de la Savoie. Dans le pays de Cobourg en Saxe, & dans les montagnes de la Miſnie, on a tiré de terre des arbres d'une groſſeur conſidérable qui étoient entierement changés en une très belle agate. Au reſte, il paroît que le bois pétrifié eſt beaucoup moins rare dans la Nature qu'on ne le penſe communément, & qu'en bien des endroits il ne manque pour le découvrir, que l'œil d'un Naturaliſte curieux.

PETROLE, *Petroleum*, eſt un bitume liquide, inflammable, d'une odeur forte, d'une ſaveur pénétrante, & exhalant dans le feu une odeur fétide. Cette huile minérale découle le long de certains rochers, à travers des terres & des pierres, dans la Sicile, dans l'Italie, en France, en Allemagne, Quand cette ſubſtance bitumineuſe eſt ſans couleur, on l'appelle *naphte clair* ou *petrole blanc*; tel eſt celui de Modêne, & notamment celui de Perſe, dans la peninſule appellée par KEMPFER, *mediæ-okeſra*. Ce naphte a quelquefois une teinte verdâtre ou iſabelle. Il s'allume à une petite diſtance du feu; il s'empare auſſi de l'or qui eſt en diſſolution dans l'eau régale. Lorſque le *petrole* eſt rouge brun, on l'appelle *huile de gabian*, du nom d'un village près de Beziers en Languedoc, où il ſe trouve. S'il eſt noir ou d'un brun fauve, on l'appelle *huile minérale d'Ecoſſe*, parcequ'on le ramaſſe dans la fontaine de Sainte Catherine d'Ecoſſe, à deux milles d'Edimbourg.

L'*huile minérale des Barbades*, qui ſe trouve dans l'Amérique, à Colao & à Surinam, eſt encore un petrole jaunâtre, ainſi que celui de Rattwik en Dalécarlie.

Engelb. Kempfer (*Amænit. exot. fascic.* 2, &c.) dit que les Turcs appellent *kara-naphti*, le petrole noir. Il est fluide quand on le tire du puits; mais il s'épaissit en consistance de poix, quand il est exposé à l'air. Les Russes appellent *kamina masla*, le même petrole qu'ils recueillent dans les montagnes d'Ural en Sibérie. Ils s'en servent, dit Strahlemberg, pour noircir les cuirs. On remarque que plus le petrole découle d'un lieu élevé, & plus il est léger & blanc; tandis que celui qui se tire au pied d'une montagne, est brun, roux ou noir; enfin, si l'on fouille plus bas, on rencontre souvent du *jayet*, ou de l'*asphalte*, ou de la *pissasphalte*, ou du *charbon de terre*, & quelquefois du *succin*, & même du *soufre*. Toutes ces matieres semblent tirer leur origine d'une même substance, mais qui est sujette à des modifications; ce qui peut produire la différence des bitumes que nous venons de citer. *Voyez* leurs articles.

Quelques Auteurs donnent le nom d'*huile fossile ætherée*, ou de *gas*, au *petrole*. On en a encore découvert depuis quelques années dans la chaîne d'Alais en Languedoc, & dans un ruisseau à cinq lieues de Bergerac. Ce bitume liquide sert à éclairer en Perse & en plusieurs autres lieux; mais notamment à Backu, ville située sur la mer Caspienne, à trois milles d'Astrakan, où il n'y a point de bois. On y fait un commerce si considérable du *petrole*, qui s'y puise dans plus de vingt puits, que le Souverain en retire de droit régalien, plus de cent mille livres argent de France. Les Marchands de cette contrée envoient dans les pays étrangers le *naphte pur*, & gardent pour la consommation de leur pays le *petrole*, que l'on brûle dans les Eglises & dans les maisons, dans des lampes garnies de méches grosses comme le pouce. On s'en sert aussi au lieu de bois : pour cet effet on jette deux ou trois poignées de terre dans la cheminée, on verse ensuite l'huile minérale par dessus, puis on l'allume avec du papier, & sur-le-champ il en résulte une flamme assez vive : plus on agite & retourne la terre imbibée, & mieux elle brûle : il en sort une vapeur d'une odeur très disgracieuse, & la fumée noircit entierement les habitations; cependant les aliments n'en contractent absolument aucun mauvais goût.

On prétend que le *petrole* du commerce, sur-tout celui qui nous vient par la voie de Hollande, est composé de résine de sapin, d'essence de térébenthine, avec un peu d'huile de cade, & de celle de gabian & de tarc. D'autres contrefont le *petrole* ou *huile de gabian*, avec de l'essence de térébenthine, du goudron & de la poix noire. Mais un tel petrole se reconnoît bientôt par la propriété qu'il a de colorer entierement l'esprit-de-vin, & de s'y dissoudre en bonne quantité; ce qui, dit-on, n'arrive pas au petrole naturel, à moins qu'on ne se serve d'un intermede.

On se sert de cette huile minérale pour guérir les membres gelés : on s'en sert dans certains feux d'artifice. On dit que le *petrole* étoit la base inflammable du feu grégeois. *Voy.* le second volume de notre *Minéralogie.*

PETRO-SILEX. Espece de pierre que l'on regarde comme la matrice du *jaspe*, & quelquefois du *porphyre*. Voyez ces mots.

PETUN. *Voyez* NICOTIANE.

PETUN-SÉ, PE-TUN-TSE, eſt le nom que l'on donne à l'une des deux pierres qui entrent dans la compoſition de la porcelaine de la Chine. Les échantillons que nous en avons vus, nous ont toujours paru être une eſpece de ſpath fluor & vitreſcent. On ſait que cette ſorte de ſpath eſt plus dur & plus peſant que les ſpaths proprement dits, leſquels ſont calcaires, & ne ſe vitrifient point : celui-ci, au contraire, ne fait point d'efferveſcence avec les acides; & quoiqu'il ne ſoit pas aſſez dur pour faire feu avec le briquet, cependant il entre en fuſion au feu; propriété qui lui eſt propre, & qui oblige les Naturaliſtes d'en faire un genre particulier : ce petun-ſé ſe caſſe en morceaux d'une forme aſſez rhomboïdale, brillants intérieurement, & d'une couleur grisâtre; ſi on ſe contente de le calciner légerement, il acquerra, ainſi que la pierre de Boulogne, la propriété phoſphorique. *Voyez* PIERRE DE BOULOGNE.

Dans la premiere édition de ce Dictionnaire, nous avons dit : « Plus » nous conſidérons les caracteres du petun-ſé de la Chine, & plus nous » ſommes tentés de croire qu'il ſe trouve une pierre en Europe, & ſur- » tout en France, qui partage avec lui les prérogatives dont nous venons » de faire mention : la ſeule différence que nous y trouvons, c'eſt que » notre petun-ſé de France fait un peu de feu, frappé avec l'acier; & pour » trancher le mot, ce petun-ſé eſt le *feld ſpath* des Auteurs, c'eſt-à-dire, » un *quartz* irrégulier. On en trouve en quantité dans les roches de Gra- » nite en Allemagne, & particulierement au Hertrey, près d'Alençon, » lieu où il ſe trouve auſſi une eſpece de kaolin qui, en Chine, eſt la ſe- » conde matiere de leur porcelaine. On trouve auſſi dans les Voſges une » pierre verdâtre qui participe beaucoup des propriétés du petun-ſé de la » Chine. *Voyez* KAOLIN.

Depuis cette édition, nous avons appris qu'indépendamment de l'eſpece de kaolin à terre calcaire, dont nous avons parlé d'après les échantillons que nous conſervons dans notre cabinet, & que nous avions rencontrés ſur le terrein, ou reçus du P. d'Incarville, il exiſtoit auſſi un kaolin, dont toute la partie terreuſe ne faiſoit aucunement efferveſcence avec les acides; & nous avouons que nous en devons la deſcription à M. Guettard. *Voyez* ſon Mémoire ſur la découverte des terres à porcelaine, lu à l'Académie des Sciences, année 1755. Lorſque nous écrivions l'article kaolin de cette ſeconde édition, nous ne pouvions encore, ni ne devions rien ajouter, ſoit à nos connoiſſances acquiſes, ſoit à celles qu'on avoit rendues publiques. L'illuſtre Académicien que nous venons de citer, en réclamant l'honneur de la découverte faite en France d'un kaolin ſemblable à celui de la Chine, n'a eu probablement en ſes mains que des kaolins, dont la terre paroît ſemblable aux argilles blanches; car il paroît douter que nous ayions rencontré, ou vu, ou analiſé des kaolins à terre calcaire. Nous oſons cependant aſſurer à tout le monde chymique, que nos yeux ſont accoutumés à l'expérience, & notre plume à la vérité. . . . . Au reſte, nous

nous aimons mieux croire que M. Guettard, n'ayant vu qu'une même efpece de terre à kaolin (celle qui effectivement eft la plus abondante), il n'a pas pu en admettre d'autre.... Que n'avons-nous pu deviner les intentions de ce favant Naturalifte! *Voyez* le Supplément de fon Mémoire cité ci-deffus; *voyez* auffi les Obfervations faites à ce fujet & fur le petun-fé par M. Torchet de Saint-Victor, Ingénieur des mines de France. *Journal de Médecine, Février 1766.*

PETZCOALT, eft un ferpent du Mexique, long de quatre pieds & demi, gros à proportion : il a le deffus du corps jaune, mêlé d'un peu de rouge, couvert de grandes écailles taillées en lofanges, unies, & gliffantes au toucher; les écailles tranfverfales du ventre font mélangées de roux & de jaune; fa tête eft garnie d'amples & fortes écailles relevées en boffe; fes yeux font beaux & très grands. Cette efpece de ferpent fe tient caché dans des creux d'arbres, d'où il épie fa proie, & fond rapidement deffus quand elle fe préfente. Il n'eft pas rare, dit Seba, de voir deux ou trois de ces ferpents vifer au même butin.

PEUPLIER, *Populus.* Le peuplier eft un grand arbre dont il y a trois efpeces principales; favoir, le *peuplier blanc*, le *peuplier noir*, & le *peuplier tremble* défigné ordinairement fous le feul nom de *tremble.*

Il y a des peupliers qui ne portent que des fleurs mâles; ceux qui portent des fleurs femelles donnent du fruit.

Les fleurs mâles font toutes compofées d'étamines, & attachées fur un filet commun; elles forment par leur affemblage un chaton écailleux.

Les fleurs femelles font pareillement difpofées en chatons écailleux, différents de ceux des fleurs mâles, en ce qu'au lieu des étamines, on y trouve, le long du filet, des piftils auxquels fuccedent des capfules à deux loges dans lefquelles on voit des femences aigrettés.

Les feuilles de la plûpart de peupliers font rondes ou rhomboïdales, & attachées à de longs pédicules : elles font pofées alternativement fur les branches.

Le *peuplier blanc à grandes feuilles*, ou *grifaille de Hollande*, ou *ypreau*, ou *franc-picard à grandes feuilles*, & le *peuplier blanc à petites feuilles*, ont les feuilles velues & extrêmement blanches par deffous, d'un verd brun par deffus. Ces efpeces de peupliers croiffent avec une extrême vivacité dans les lieux aquatiques : ils viennent cependant bien dans les terreins affez fecs. Nous en avons planté entre de gros ormes, dit M. Duhamel, pour remplir des places vuides; & ils y ont bien réuffi, ce qui n'eft pas un médiocre avantage.

On donne auffi le nom d'*ypreau* ou de *blanc de Hollande* à un orme à larges feuilles.

Le premier nous eft venu de la ville d'Ypres. Les Parifiens donnent le nom d'*aubel* ou d'*orme blanc*, au peuplier blanc.

Les *peupliers noirs* ne peuvent faire de grands arbres que dans les terreins humides : ils fe plaifent fingulierement fur les berges des foffés rem-

plis d'eau. Il y a une eſpece de peuplier noir qui n'eſt qu'une variété de l'eſpece précédente, dont les feuilles ſont dentelées plus profondément & ondées ſur les bords : on cultive cette eſpece dans les vignes pour l'employer en place d'oſier : c'eſt pour cette raiſon, & aſſez mal-à-propos, qu'on l'appelle *oſier blanc*. On l'étête fort bas, & on coupe tous les ans ſes rejets. Il y a une autre eſpece de peuplier noir, dont les feuilles reſſemblent aſſez à celles du précédent, & qui vient de Lombardie : cette variété donne des arbres qui forment de belles pyramides ; & ces arbres réuſſiſſent parfaitement dans les lieux marécageux.

Il y a encore une autre eſpece de peuplier noir, qu'on nomme auſſi *tacamahaca :* ſes boutons répandent un baume très odorant ; ce qui lui a fait auſſi donner le nom de *baumier*. Cette eſpece d'arbre aime l'humidité ; mais il demande auſſi une expoſition chaude, & il craint les trop grands hivers : cependant placé dans un jardin bas, M. Duhamel lui a vu paſſer l'hiver de 1754, qui a fait périr beaucoup d'autres arbres. On le multiplie par marcottes & par boutures.

Les *peupliers noirs* ont leurs boutons, qui ſont les œilletons ou germes des feuilles, chargés d'un baume dont l'odeur eſt aſſez agréable (on les nomme *yeux de peuple*, *oculi populi nigræ*) : c'eſt pourquoi on fait entrer ces boutons dans quelques baumes compoſés, & dans l'onguent *populeum ;* mais il n'y en a point qui en répandent autant & d'une auſſi agréable odeur que celui de l'eſpece à feuilles ovales, ſurnommé *baumier*. Cette eſpece de peuplier, par rapport au baume qu'il répand, eſt aſſurément préférable à tous les autres pour l'uſage de la Médecine. On tire de ces boutons de peuplier noir, une teinture avec de l'eſprit-de-vin, qui eſt propre à arrêter les anciens cours de ventre : on en fait auſſi uſage pour les ulceres internes. La doſe ordinaire eſt un demi-gros ſoir & matin, dans une cuillerée de bouillon chaud. Les feuilles de peuplier noir ſont eſtimées propres à calmer les douleurs de la goutte & des hémorrhoïdes, étant pilées & appliquées ſur la partie malade.

Les *peupliers trembles* (car il y en a deux eſpeces qui different par la grandeur de leurs feuilles) ont les feuilles preſque rondes, non dentelées, mais ondées ou godronées par les bords : elles ſont ſoutenues par des queues très menues & très ſouples, ce qui fait qu'elles tremblent continuellement, pour peu que le vent les agite : ces arbres ſe plaiſent dans les lieux humides ; celui à petites feuilles ſe trouve néanmoins dans des terreins aſſez ſecs, & il y croît à une moyenne grandeur.

L'eſpece de peuplier de la Virginie & de la Caroline ſe fait aiſément reconnoître à ſes jeunes branches relevées de côtes ou arrêtes ſaillantes, & à ſes feuilles grandes, larges & épaiſſes. Cet arbre pouſſe avec une vigueur extraordinaire, dans les terreins bas & humides ; il ſe multiplie aiſément de boutures.

On fait avec le bois de peuplier blanc, des pieces de charpente pour les bâtiments de peu de conſéquence ; les Sculpteurs l'emploient en place de

tilleul ; & comme il eſt léger, on en fait des ſabots, des talons de ſouliers, & des planches pour des fonds d'armoires, &c. qui ſont aſſez bonnes quand elles ſont à couvert de la pluie. Le bois du peuplier blanc n'eſt pas d'un uſage ſi familier que celui du peuplier noir. On dit que le bois du peuplier noir, lorſque l'arbre eſt vieux, devient propre à faire divers ouvrages de Marqueterie, à cauſe des veines dont il eſt ondé.

Quelques Auteurs prétendent que l'écorce du peuplier blanc a la propriété de faire venir abondamment de bons champignons, ſi on la répand par parcelles dans des terres qui auront été bien fumées auparavant.

Le *peuplier de Lombardie*, dont nous avons parlé plus haut, eſt connu auſſi ſous le nom de *peuplier d'Italie*. M. Pelé de S. Maurice, de la Société Royale d'Agriculture de la Généralité de Paris, a donné des Obſervations ſur cet arbre fort commun en Italie, où il fait un très bel effet. Cette eſpece d'arbre eſt, ſuivant ce qu'il nous en apprend, ſupérieur à tous les autres peupliers, par le produit qu'on en peut tirer ; c'eſt pourquoi nous expoſerons d'après lui la maniere de le cultiver.

Le peuplier d'Italie ou de Lombardie croît en très peu de tems, ſe multiplie très facilement, ne demande ni beaucoup de ſoins, ni beaucoup de dépenſe ; & après quinze ans de plantation, donne à ſon maître un produit conſidérable. A peine les arbres ordinaires commencent-ils à paroître, que ceux-ci n'exiſtent plus : ce ſont des prodiges qu'il faut voir pour ſe le perſuader. On en voit qui au bout de douze ans ſont de la groſſeur d'un muids, c'eſt-à-dire, qui ont vingt-ſept à vingt-huit pouces de diametre, groſſeur à laquelle les autres peupliers ne parviennent que dans l'eſpace de trente ans. Cet arbre eſt plus beau, plus droit, plus facile à employer, que celui de France. Son bois eſt dur, propre à faire des charpentes de toutes eſpeces : on prétend même qu'on peut en faire des mâts de vaiſſeaux. Quelle reſſource pour nous qu'un arbre ſi précieux ! & quel eſt le Citoyen qui ne s'empreſſera de le cultiver ! On aſſure que trente arpents de ce bois bon à couper, valent en Italie quatre-vingt ou cent mille livres. En faut-il davantage pour prouver la ſupériorité de cet arbre ſur tous les autres. On peut voir le prompt accroiſſement de ces arbres & leur beauté, en ſuivant les bords du canal de Montargis.

Le peuplier d'Italie ſe fait encore diſtinguer des autres peupliers, parceque ſes branches ſortent droit de ſon tronc où elles ſont plus rapprochées, & lui donnent la forme de pyramide ; au lieu que dans le peuplier noir, nommé improprement *oſier blanc*, auquel il reſſemble le plus, les branches ſont pendantes. Les feuilles de celui-ci ſont d'un verd terne ; au lieu que celles du peuplier d'Italie ſont d'un beau verd foncé : ce dernier devient toujours un arbre bien droit, tandis que l'autre eſt ſouvent tortueux. Quoiqu'il croiſſe beaucoup plus vîte, ſon bois eſt cependant plus dur, & les Manuiſiers lui trouvent une qualité bien ſupérieure au premier.

Le peuplier d'Italie ſe multiplie avec la derniere facilité, par le moyen des boutures. Avec une branche qui a dix à douze pouces de longueur &

un pouce de circonférence, on a un arbre qui, en trois ans, porte jusqu'à dix-huit pieds de hauteur, & qui dans cet intervalle produit assez de jets pour former une pépiniere.

Lorsqu'on veut en établir une pépiniere, on doit choisir un terrein gras & frais, mais qui ne soit point amandé, parceque les jeunes arbres gagnent toujours à être transplantés d'une terre moins bonne dans une meilleure, & que d'ailleurs on auroit à craindre les chancres & les gros vers blancs qu'engendrent le fumier, & qui ravagent les pépinieres. C'est à la fin de Février qu'on doit élaguer les peupliers pour en tirer des boutures : on ne doit prendre que du bois d'un an ; celui de deux ans est moins bon que le premier. On en coupe l'extrémité en flute ; & lorsqu'on observe de laisser un bourlet d'écorce au pied de la bouture, elle en reprend plus facilement, parceque c'est de ces bourlets que partent les racines. On trace son terrein, on y fait des trous d'un pied de profondeur : on y enfonce la bouture à une profondeur de douze pouces, en observant de ne laisser au dehors qu'un œil ou deux. On donne de tems à autre des labours à la pépiniere. On ne doit pas retrancher les jets de la premiere année, parcequ'ils donnent de la nourriture au jeune plant. A la troisieme année, on décharge l'arbre de quelques brins qui croissent vers le bas de la tige, & on le nettoie ainsi chaque année en montant. Lorsqu'on retire les arbres de la pépiniere, on peut les planter dans toutes sortes de terreins, à moins qu'ils ne soient trop secs ou trop pierreux. Les prés, les vallons, les bords des ruisseaux, les terres fraîches & grasses, paroissent leur convenir davantage, & ils y deviennent de la plus grande beauté. Une observation très importante & générale lorsqu'on plante les arbres, c'est de ne les enfoncer tout au plus que d'un pouce de plus qu'ils l'étoient dans la pépiniere : on les voit souvent périr par la manie des gens de campagne, qui mettent jusqu'à un pied & demi de terre sur leurs racines, au lieu qu'il ne doit y en avoir qu'un demi pied.

Après quinze ou vingt ans de plantation, le Propriétaire peut se faire un grand produit de ces arbres ; car en les débitant en voliches, on peut retirer au moins quarante-quatre livres de chacun. Ainsi il résulte de tout ce que nous venons de dire, que le peuplier, considéré par rapport à son agrément, son progrès & son utilité, est pour celui qui le possede, une source abondante de biens. Le produit de ces arbres est souvent doublé avant que d'autres especes d'arbres aient pu être coupés une seule fois.

Les pépinieres où l'on peut trouver des boutures de peuplier d'Italie, sont à Montargis, à Nemours, à Moret, à Gron près Sens, & à Monbar ; M. le Marquis de Chambray cultive avec succès les peupliers d'Italie à sa Terre de Chambray, proche Tillieres en Normandie ; il se fait un plaisir d'en donner des boutures aux personnes qui desirent se procurer cet arbre.

PHACITE, *Phacites*, est le nom que l'on donne à une espece de *pierre ovaire*, dont les grains sont de la grandeur des lentilles. *Voyez* le mot OOLITHES.

PHAISAN. *Voyez* Faisan.

PHALANGE, est le nom qu'Aëtius donne à six différentes especes d'araignées. Il appelle la premiere *pagion*, qui signifie *pepin de raisin*, parce qu'elle en a la figure : elle est noire & ronde ; elle a la bouche au milieu du ventre, & de petits crochets autour. La seconde est appellée *loup*, parcequ'elle chasse aux mouches & s'en nourrit : elle a le corps large & agile ; on remarque qu'elle a certaines incisions vers le col, & la bouche relevée en trois endroits. La troisieme est appellée *fourmilliere*, parcequ'elle a beaucoup de ressemblance avec une grande fourmi : elle est de couleur de suie, & a le corps marqueté de petites étoiles, sur-tout vers le dos. La quatrieme est nommée *cronocolaple* : elle a son aiguillon auprès du col ; elle est verdâtre & longuette ; elle ne cherche qu'à piquer vers la tête quand elle attaque quelque animal. La cinquieme est appellée *sclerocéphale*, parcequ'elle a la tête dure comme une pierre : elle est rayée de même que ces petits phalênes qui volent autour de la lumiere. La sixieme enfin, qu'on appelle *vermiculaire*, est longuette & un peu tachée vers la tête. *Voyez* Tarentule.

Lonvilliers de Poincy (*Histoire Naturelle des Antilles*, *c. 14*, *art. 3.*) dit qu'il y a dans les Antilles une sorte de grosse araignée, que quelques-uns, à cause de sa figure monstrueuse, mettent au rang des phalanges. Leurs pattes étant étendues, forment un cercle qui a plus d'espace que le tour de la main. Nous avons dans notre cabinet une de ces phalanges : son corps est composé de deux parties, l'une est platte, l'autre ronde & pointue comme un œuf de pigeon ; sa bouche, qui est presque toute cachée sous un poil fauve, est armée de part & d'autre de crochets fort pointus, qui sont d'une matiere solide, d'un noir très poli & très luisant. Les Curieux font enchasser ces crochets dans de l'or, pour s'en servir comme de curedents, qui sont très estimés, parcequ'ils préservent, dit-on, les dents de douleur & de corruption. Ces crochets servent aussi aux Indiens pour déboucher leurs pipes. Notre phalange araignée étrangere, a un trou sur le dos qui est comme son nombril. Quand ces phalanges sont jeunes, leur espece de poil est d'un gris blanchâtre, mais il noircit à mesure qu'elles vieillissent. Leur corps est supporté par dix pieds, velus presque tout autour, & garnis en dessous de petites pointes écailleuses, dont elles se servent pour s'accrocher par-tout où elles grimpent ; le bout des pieds est aussi muni d'une corne noire, fourchue & dure : tous ces pieds tiennent à la partie platte du corps, & ont quatre jointures chacun : ces pieds vont en grandissant du premier au dernier. On a bien de la peine à distinguer les yeux de ces animaux, tant ils sont petits. Ces phalanges qui vivent de mouches, sont peut-être les mêmes que l'araignée *anause* de la Guinée, & le *democulo* de l'Isle de Ceylan, dont il est mention dans l'*Histoire des Voyag. T. IV & T. VIII.* Voyez l'article Araignées étrangeres.

Dans les mêmes Isles, on donne aussi le nom de phalanges à ces grosses mouches cornues, dont nous avons parlé à la suite de l'article Mouche.

PHALANGE, *Phalangium*, eſt une plante dont on diſtingue trois eſpeces. La premiere pouſſe une tige non rameuſe, haute d'un pied, ronde, ferme, ſoutenant en ſa ſommité des fleurs compoſées chacune de ſix feuilles, diſpoſées en étoile, de couleur blanche : à cette fleur ſuccede un fruit arrondi, diviſé en trois loges, qui renferment des ſemences anguleuſes & noires : ſes racines ſont fibrées. La ſeconde eſpece eſt rameuſe. La troiſieme, que l'on regarde comme un faux aſphodele des Alpes, pouſſe des feuilles étroites, vertes, dures, ſemblables à celles de l'iris, d'un goût un peu amer : il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'un pied & demi, grêle & revêtue de quelques feuilles, portant en ſa ſommité un épi de petites fleurs à ſix feuilles, étoilées, pâles ou de couleur herbeuſe. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits comme aux eſpeces précédentes.

Toutes les eſpeces de phalanges, dit Lémery, croiſſent pour l'ordinaire aux lieux aquatiques & montagneux, proche des ravines d'eau : on les eſtime propres contre les morſures des ſerpents, contre les piquures des ſcorpions, des phalanges, & pour chaſſer les vents, étant priſes en décoction dans du vin.

PHALANGER. Eſpece de petit animal ainſi nommé de ce qu'il a les phalanges ſingulierement conformées ; & que de quatre doigts qui correſpondent aux cinq ongles dont ſes pieds de derriere ſont armés, le premier eſt comme ſoudé avec ſon voiſin ; enſorte que ce double doigt fait la fourche, & ne ſe ſépare qu'à la derniere phalange pour arriver aux deux ongles. Ces animaux ſont de la taille d'un lapin, & ſont ſur-tout remarquables par l'exceſſive longueur de leur queue, par l'allongement de leur muſeau, & par la forme de leurs dents qui ſuffiroient pour les faire diſtinguer de la *ſarigue*, de la *marmote*, des *rats*, & de toutes les autres eſpeces d'animaux auxquels on voudroit les rapporter.

PHALÊNE. Les Naturaliſtes donnent ce nom à toutes les eſpeces de papillons qui ne volent que ſur le ſoir & pendant la nuit à la clarté d'une lumiere ; ce qui fait qu'on les appelle auſſi *papillons nocturnes*. Voyez ce que nous en avons dit au mot Papillon, pour ce qui les diſtingue des *papillons diurnes* ou *papillons de jour*.

PHARMACITE ou AMPELITE. Eſpece de terre noire bitumineuſe. *Voyez* au mot Crayon noir.

PHASÉOLE. *Voyez* Haricot ordinaire.

PHATAGIN. Eſpece d'animal des Indes Orientales, connu auſſi ſous le nom impropre de *lézard écailleux*. Le phatagin reſſemble aſſez au pangolin. *Voyez* ſon hiſtoire au mot Pangolin.

PHILANDRE. *Voyez* Didelphe.

PHOCAS. Cet animal nous paroît être le même que le veau marin ou le tigre marin : il n'eſt au plus qu'une variété du *loup marin*. Voy. ce mot.

Le phocas eſt une eſpece d'amphibie vivipare, dont le caractere, dit M. Briſſon, *p.* 229, eſt d'avoir ſix dents inciſives à la mâchoire ſupérieure,

& quatre à l'inférieure ; à chaque pied cinq doigts onguiculés, joints ensemble par des membranes ; les pieds postérieurs tournés en arriere : cet animal habite plus la mer que la terre. Il a quatre dents canines semblables à celles des chiens ; savoir, une de chaque côté à chaque mâchoire : le nombre de ses dents molaires n'est pas constant.

Le phocas a, depuis le bout du museau jusqu'à l'origine de la queue, environ quatre pieds de long ; la mâchoire supérieure plus longue que l'inférieure : l'ouverture de sa gueule est moyenne ; ses dents se serrent les unes contre les autres, elles sont pointues, dures & blanches ; son museau est oblong & garni de moustaches très roides, & courbées en arriere ; ses yeux sont grands & enfoncés profondément dans leur orbite : on ne lui reconnoît point d'oreilles extérieurement, mais à leur place il y a des trous par lesquels il entend ; sa tête est petite, & ressemble à celle d'un chien à qui on a coupé les oreilles près de la tête ; il a les narines du veau terrestre ; son col est allongé, & il peut le raccourcir à sa volonté ; sa poitrine est large ; le reste de son corps, jusqu'aux pieds de derriere, qui sont à l'extrémité de l'animal, va en diminuant ; ses jambes sont tout-à-fait sous la peau : il n'y a que les pieds qui paroissent ; ceux de devant ont quatre pouces de long, & ceux de derriere neuf pouces ; ils sont entierement garnis du même poil que le corps, & gros comme le poignet d'un homme, surtout dans la partie d'en bas ; tous leurs doigts sont joints ensemble par de fortes membranes, & armés de cinq ongles forts, noirs & très piquants ; sa queue a deux pouces & demi de long, & est platte horisontalement ; sa peau est dure ; tout son corps est couvert de poils courts, roides, d'un gris brillant, & marqué d'un nombre de taches noirâtres, tant en dessus qu'en dessous ; le ventre est d'un blanc sale. Tel est le phocas qui est dans notre collection d'animaux.

Plusieurs Auteurs ont soupçonné qu'il y avoit aussi des phocas noirs ; nous pouvons affirmer qu'il en existe, d'après celui que M***. nous a confié pour en faire l'examen : ce phocas n'a que vingt-six pouces de longueur, à prendre du bout du museau jusqu'à l'extrémité de la queue, qui est un peu arrondie, & qui n'a pas plus de huit lignes. Le poil de son dos, de dessus le col & de la tête, est d'un noir de jayet, mais celui qui couvre la poitrine est moins foncé, ainsi que celui de la gorge. Le poil du ventre jusqu'à l'anus, est de couleur fauve. Les appendices qui rendent ses pieds palmés, imitent beaucoup plus les nageoires, que dans le phocas précédent. La peau du menton est non-seulement dégarnie de poil, mais un peu amincie par le frottement qu'a éprouvé cette partie quand l'animal marchoit sur les bords des greves, &c. On sait que les pieds antérieurs du phocas étant placés vers le plus grand diametre de sa poitrine, qui est elle-même située au milieu de toute la longueur de l'animal, & son col étant d'ailleurs long & aussi gros que sa tête, il en résulte une masse qui n'a pour appui que la mâchoire inférieure. Une remarque importante, dont il convient de faire mention, c'est qu'aucuns *phocas* ou *veaux marins*, n'ont, dit-on,

d'oreilles saillantes : celui-ci en a qui ont chacune un pouce de longueur ; nous n'avons remarqué que peu ou point d'ongles dans les palmes antérieures, peut-être auroient-elles été plus sensibles si l'animal eût été plus grand ; peut-être aussi est-ce une espece différente, & non une seule variété du phocas.

Le phocas, dit M. de Buffon, est d'autant plus étrange, qu'il paroît plus fictif, & qu'il est le modele sur lequel l'imagination des Poëtes enfanta les *Tritons*, les *Sirenes*, & ces Dieux de la mer à tête humaine, à corps de quadrupede, à queue de poisson. Le phocas regne en effet dans cet Empire muet, par sa voix, par sa figure, par son intelligence, par les facultés, en un mot, qui lui sont communes avec les habitants de la terre, si supérieures à celles des poissons, qu'il semble être non-seulement d'un autre ordre, mais d'un monde différent. Aussi cet *amphibie*, quoique d'une nature très éloignée de celle de nos animaux domestiques, ne laisse pas d'être susceptible d'une sorte d'éducation ; on le nourrit en le tenant souvent dans l'eau ; on lui apprend à saluer de la tête & de la voix : il s'accoutume à celle de son maître ; il vient lorsqu'il s'entend appeller, & donne plusieurs autres signes d'intelligence & de docilité.

Le phocas, continue M. de Buffon, a le cerveau & le cervelet proportionnellement plus grands que l'homme, les sens aussi bons qu'aucuns des quadrupedes, par conséquent le sentiment aussi vif, & l'intelligence aussi prompte : l'un & l'autre se remarquent par sa douceur, par ses habitudes communes, par ses qualités sociales, par son instinct très vif pour sa femelle & très attentif pour ses petits, par sa voix plus expressive & plus modulée que celle des autres animaux : il a aussi de la force & des armes ; son corps est ferme & grand, ses dents tranchantes, ses ongles aigus. D'ailleurs il a des avantages particuliers & uniques sur tous ceux qu'on voudroit lui comparer : il ne craint, ni le froid, ni le chaud ; il vit indifféremment d'herbes, de poisson & de chair ; il habite également l'eau, la terre & la glace ; il est avec la *vache marine* le seul des quadrupedes qui mérite véritablemenr le nom d'*amphibie*, le seul qui ait le trou oval du cœur toujours ouvert, le seul par conséquent qui puisse se passer de respirer, & auquel l'élément de l'eau soit aussi convenable, aussi propre que celui de l'air. La *loutre* & le *castor* ne sont pas de vrais amphibies, puisque leur élément est l'air ; & que n'ayant pas cette ouverture dans la cloison du cœur, ils ne peuvent rester long-tems sous l'eau, & qu'ils sont obligés d'en sortir ou d'élever leur tête au-dessus pour respirer.

Gesner dit que le phocas fréquente plus le rivage que la haute mer : nous en avons cependant vu prendre un dans la mer à la distance de vingt-sept lieues du rivage. Ses jambes de derriere, quoiqu'ayant les doigts des pieds onguiculés, lui servent plus commodément à nager qu'à marcher. Lorsque le phocas est dans l'eau, & qu'il y a excité des mouvements d'impulsion avec ses jambes postérieures faites en rames, on remarque qu'il

réunit

réunit longitudinalement ces membres, de maniere à ne leur donner que la figure d'une queue de poisson fourchue, mais perpendiculaire : cet animal est si gros & a les jambes si courtes, que lorsqu'il est couché, la rondeur du ventre les empêche presque de toucher à terre, cependant il ne laisse pas que de s'en servir & de se traîner plus vîte qu'on ne croiroit.

Anderson prétend que, dans le détroit de Davis, ces animaux parviennent à la longueur de dix pieds ou environ. Ils ont, dit-il, entre la chair & la peau, quatre doigts d'épaisseur, d'une graisse qui donne de fort bonne huile. Ce même Naturaliste du Groënland, qui nomme improprement, ainsi que les habitants du Cap de Bonne Espérance, le *phocas*, *chien de mer*, dit encore que sa peau est fort recherchée, & que l'on équipe tous les ans quelques petits bâtiments pour leur faire la chasse. Ces especes de Chasseurs marins portent le nom de *robben-schlagers*, qui signifie *batteurs de chiens de mer*, parcequ'ils les surprennent sur la glace quand ils dorment : ils les tuent à coups de bâton en les frappant sur le nez, où ces animaux sont uniquement fort sensibles; d'autres fois ils les percent à coup de lance. Les phocas, qui se trouvent aussi dans les mers & les lacs de Kamschatka, sont fort vivaces : ils couvrent quelquefois entiérement les bancs de sable; ils se jettent tous à l'eau quand un bateau approche. Ces animaux sont d'une ressource infinie pour les habitants Sauvages du détroit de Davis; la chair étant fumée, leur sert de nourriture; le sang, de Médecine; la peau, d'habillement. Les Kamschadales font encore de cette peau, non-seulement des semelles de souliers, mais encore des bateaux qui contiennent jusqu'à trente hommes, & qui sont plus légers & plus vîtes que ceux de bois; les tendons & les intestins servent de vîtrage, de voile, de fil à coudre & de ficelle à lier; les os, de toutes sortes d'ustensiles de ménage & de chasse. M. Heidenreich, Voyageur royal pour la découverte des mines de Siberie & de la Tartarie, dit qu'on trouve dans le lac de Beickal, qui est d'eau douce, des phocas, qui, dans les tems des gelées, savent adroitement pratiquer çà & là des ouvertures dans la glace, pour en sortir & pour y rentrer selon leurs besoins, ne pouvant pas toujours vivre sous l'eau. Les habitants voisins de ce lac les tirent avec des harpons à trois crochets, & ils ne se servent dans leurs lampes que de l'huile tirée de cette graisse : ils en font aussi de la chandelle. Il ne nous doit plus paroître incroyable que cet animal marin puisse vivre aussi dans l'eau douce, tout Paris en a été témoin depuis quelques années, ayant eu occasion d'en voir un que l'on montroit aux Foires, & que l'on conservoit dans des cuves.

Denys, dans sa *Descript. des côtes de l'Amériq. Septentrionale*, *Tom. I*, *pag. 64*, dit que les jeunes phocas sont plus gras que les vieux, & que l'huile des premiers est aussi bonne à manger & à brûler que l'huile d'olive, n'ayant aucune mauvaise odeur. Ce même Auteur (*Tom. XI*, *Chap. 17*) fait mention d'une petite espece de ce même amphibie, dont la chair fait les délices des Sauvages; de même que l'huile avec laquelle ils s'oignent aussi les cheveux : cependant la chair de cette espece d'animal est molle &

graſſe, & elle ſe fond entre les mains quand on l'y tient long-tems, tant elle eſt huileuſe.

Le phocas ou veau marin, ſe nomme en Languedoc, *vedel de mar;* en Italie, *vechio marino.* Rondelet aſſure que cet animal vient faire ſes petits à terre, mais qu'il ne peut pas vivre long-tems ſans retourner à la mer: il dit auſſi que ſes épaules ſont jointes par quatre muſcles. Le mâle a le membre génital long, & les femelles ont une fente comme les raies: elles allaitent leurs petits, & en font un ou deux; au bout de douze jours, les meres menent les petits à la mer, pour les accoutumer peu-à-peu à nager. Le veau marin vient ſouvent dormir à terre: il ronfle ſi haut, qu'il fait alors un bruit pareil à celui du veau terreſtre quand il beugle; ſa langue eſt comme fendue ou fourchue par le bout.

La voix du phocas peut ſe comparer à l'aboiement d'un chien enroué; dans ſon premier âge ſon cri imite aſſez le miaulement d'un chat: les petits qu'on enleve à leurs meres miaulent continuellement, & ſe laiſſent quelquefois plutôt mourir d'inanition, que de prendre la nourriture qu'on leur offre. Les vieux phocas aboient contre ceux qui les frappent, & font tous leurs efforts pour mordre & ſe venger. En général, ces animaux ſont peu craintifs, mais ils ſont courageux; on a remarqué que le feu du tonnerre & le bruit des éclairs, loin de les épouvanter ſemblent les récréer. Ils ſortent de l'eau dans la tempête, dit M. de Buffon; ils quittent même alors leurs glaçons pour éviter le choc des vagues, & ils vont à terre s'amuſer de l'orage, & recevoir la pluie qui les réjouit beaucoup: ils ont naturellement une mauvaiſe odeur, & que l'on ſent de fort loin lorſqu'ils ſont en grand nombre; il arrive ſouvent que quand on les pourſuit, ils lâchent leurs excréments, qui ſont jaunes & d'une odeur inſupportable; ils aiment à dormir au ſoleil, ſur des glaçons, ſur des rochers: on peut les approcher ſans les éveiller, & c'eſt une des manieres ordinaires de les prendre.

Dans la mer de Feroë, le phocas, dit P. J. Debes, a ſa retraite dans les cavernes de rochers: on peut, avec de petites barques, entrer dans ces antres étroits, pour le ſurprendre & le tuer ainſi que ſes petits: les vieux eſquivent le coup de maſſue, & échappent ſouvent aux Pêcheurs; mais pour peu qu'on les frappe ſur la tête, ils tombent, répandent des larmes; & voulant ſe défendre avec la gueule, ils préſentent la gorge au couteau. On en égorge quelquefois de cette maniere, juſqu'à cinquante dans un jour. Debes dit que pour donner la chaſſe à ces animaux, il faut être armé de perches, de gros bâtons, & de torches allumées; les jeunes ne ſont pas difficiles à tuer. M. Knutberg a trouvé un autre moyen pour détruire les phocas, c'eſt de braquer dans les trous des rochers, où ces animaux ſe raſſemblent en grand nombre, une eſpece de lance qui eſt pouſſée dans le corps de l'animal, par un reſſort que le moindre mouvement fait détendre. On trouve, dans les *Mém. de l'Académ. Royale de Suède, 1757,* un détail de la pêche des veaux marins dans l'Oſtro-Bothnie. Les Finlandois n'ayant rien à faire pendant l'hiver, s'aſſemblent en troupe & vont à la

chasse de ces animaux pendant Février, Mars & Avril : ils se servent de fusils & de filets. Cette caravanne, qui ne boit que de l'eau de mer que l'on adoucit quelquefois avec du petit lait, voyage avec beaucoup de précaution & de danger au milieu des glaces, sur lesquelles on est souvent obligé de traîner les bateaux; on y rampe aussi sur le ventre, & l'on frappe du pied comme ces animaux, pour les attirer. Le plus court expédient est de les guetter aux ouvertures qu'ils ont pratiquées dans les glaces pour sortir de l'eau ou pour respirer l'air, & de leur couper le nez. Quand on tient un petit, on le fiche tout vivant sur un fer à trois pointes, qu'on enfonce dans l'eau par les ouvertures; la mere accourt aussi-tôt, & voulant le débarrasser, elle se blesse & périt. Dans les mers du Kamschatka les femelles des phocas ne portent qu'un petit, qu'elles mettent bas sur la glace, & elles le nourrissent avec deux mamelles. Quand la marée descend, ces animaux restent couchés sur les rochers; & pour se jouer, ils se poussent les uns les autres dans la mer, mais ces jeux dégénerent bientôt en combats, où ils se font des morsures cruelles : comme ils marchent difficilement, on prétend que pour rendre leur chemin plus facile, ils vomissent de l'eau sur le sable.

PHOCENE. Est un poisson cétacée des Anciens, que les Modernes nomment *marsouin*. Voyez ce mot.

PHŒNICOPTERE ou FLAMAND, ou FLAMBANT. *Voyez* BECHARU.

PHOLADE. C'est un coquillage multivalve, que l'on appelle *pitaut* en Normandie, *dail* en Poitou & dans l'Aunis, & *piddochs* en Angleterre. Les Anciens ont nommé ce coquillage *pholas* : il meurt dans le premier trou qu'il a habité après sa naissance, sans en être jamais sorti pendant sa vie; aussi le caractere générique des dails se tire-t-il de leur habitude à se cacher dans les pierres, & à y creuser eux-mêmes leurs sépulchres. On en trouve quelquefois vingt dans un même bloc de pierre; & Rondelet dit qu'ils ne sont pas rares sur le rivage d'Ancône.

On en distingue deux especes fort communes, sur les côtes d'Aunis & d'Angleterre. La coquille du dail est composée, dit M. d'Argenville, de trois pieces, dont deux sont semblables, égales, blanches, & fort grandes par rapport à la troisieme; celle-ci est posée auprès du sommet des deux autres, & elle remplit un petit espace, qui resteroit vuide entre elles. On en distingue encore quelquefois deux autres petites & fort minces, qui sont attachées par des ligaments au dos de la coquille, & qui souvent tombent dès que le dail est mort, ce qui arrive quand il sort de la mer : cette coquille a encore une sorte d'opercule cartilagineux. Ce coquillage, qui est long de quatre pouces, habite ordinairement dans une banche ou pierre assez molle; son trou est une fois plus profond que sa coquille n'est longue : la figure des trous approche d'un cône tronqué, excepté qu'ils sont terminés par une surface concave & arrondie.

M. de Réaumur (*Mém. de l'Acad. des Scienc. 1712, pag. 126 & suiv.*)

dit qu'il n'y a guères de mouvement progreſſif, plus lent que celui du dail : muré comme il eſt dans ſon trou, il n'avance qu'en s'approchant du centre de la terre : le progrès de ce mouvement eſt proportionné à celui de l'accroiſſement de l'animal ; à meſure qu'il augmente en étendue, il creuſe ſon trou, & deſcend plus bas : ſon outil, dit cet Auteur, eſt la partie charnue, ſituée près du bout inférieur de la coquille : elle eſt faite en loſange, & aſſez groſſe par rapport au reſte du corps. On a vu des dails, tirés de leurs trous & poſés ſur la glaiſe, la creuſer aſſez profondément en peu d'heures, en recourbant & en ouvrant ſucceſſivement cette partie charnue.

Les dails, ſelon M. d'Argenville, ne ſont jamais, quoique tirés de la pierre, fermés par leurs extrémités ; leur ſuperficie extérieure eſt toujours la même : elle reſſemble à une lime, ſur-tout vers la tête. Ne ſeroit-ce pas là les armes dont les dails ſe ſerviroient pour percer les pierres & aggrandir leurs ſépulchres, à meſure qu'ils groſſiſſent ? Comme on ne trouve point de jeunes dails dans la banche, mais ſeulement dans la glaiſe, il eſt à préſumer que les trous des gros dails ont été pratiqués d'abord dans de la glaiſe qui s'eſt enſuite endurcie. Il ſort du milieu des écailles des dails, un long tuyau épais, & partagé en deux cloiſons inégales, dont un trou ſert à l'animal pour vuider ſes excréments, l'autre à reſpirer & à prendre de la nourriture. Quand la pholade a pris trop d'eau, elle la rejette avec violence. M. de Réaumur n'a pu trouver que trois pieces aux pholades de nos Côtes ; mais M. de la Faille prétend que toutes les dails ont néceſſaiment ſix pieces. *Voyez* le Mémoire de ce Savant, imprimé dans le Recueil des différentes pieces préſentées à l'Académie de la Rochelle. Ce Mémoire eſt rempli d'obſervations qui ſemblent vuider le différend entre MM. de Réaumur & d'Argenville.

On prétend qu'il y a certaines eſpeces de pholades qui ne ſe logent que dans les bois qui ſe trouvent dans la mer. Les dails, *dactyli Plinii*, ont la propriété de luire dans les ténebres ; & la lumiere qu'ils répandent eſt d'autant plus brillante, que le coquillage renferme plus de liqueur : cette lumiere, dit Pline, *Hiſt. Nat. Lib. IX*, *Cap. LXI*, paroît juſques dans la bouche de ceux qui mangent des dails pendant la nuit : elle paroît ſur leurs mains, ſur leurs habits, & ſur la terre, dès que la liqueur de ce coquillage ſe répand, n'y en eût-il qu'une goutte ; ce qui prouve que cette liqueur a la même propriété que le corps de l'animal. Ces faits ont été vérifiés il y a quelques années ſur les côtes du Poitou, & ſe ſont trouvés vrais dans tous les détails. On ne connoît ſur cette côte aucun autre coquillage, ni même aucun poiſſon, ni aucune ſorte de chair d'animaux qui aient cette propriété avant d'être pourris. Les dails au contraire ne paroiſſent jamais plus phoſphoriques que lorſqu'ils ſont plus frais, & même ils ne jettent plus aucune lumiere lorſqu'ils ſont corrompus à un certain point. L'animal, dépouillé de la coquille, eſt lumineux tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; car ſi on le coupe, il ſort de la lumiere du dedans comme du dehors : ces

coquillages, en se desséchant, cessent d'être lumineux. Si on les humecte, il reparoît une nouvelle lumiere, mais foible; de même celle que jette la liqueur qui sort de ce coquillage s'éteint peu-à-peu à mesure que cette liqueur s'évapore. Cependant on peut la faire reparoître par le moyen de l'eau : par exemple, lorsqu'on a vu cette lumiere s'éteindre sur un corps étranger qui avoit été mouillé de la liqueur du coquillage, on fait reparoître la même lumiere en trempant ce corps dans l'eau. *Mém. de l'Acad. Roy. des Scienc. ann. 1723.*

PHOLADITE, est la coquille précédente devenue fossile.

PHOLIDOTE, espece de *lézard écailleux.* Voyez ce mot.

PHOSPHORE. Nom qu'on donne aux corps qui paroissent lumineux dans l'obscurité. Il y a des phosphores naturels & d'artificiels : les premiers sont, les *vers lumineux des huîtres*, les *dails*, le *bois pourri*, le *poisson puant*, les *yeux du chat*, le *ver luisant*, le *porte-lanterne* d'Amérique, la *mer lumineuse* : souvent la chair, le sang, les cheveux, les écailles, les cornes, la farine, & une infinité d'autres matieres provenues des plantes & des animaux, mais particulierement les urines sont propres à devenir noctiluques. C'est ainsi qu'au moyen de l'art on produit aussi des phosphores; il suffit de chauffer ou de frotter les diamants, de calciner la *pierre de Boulogne*, de verser de l'esprit de nître sur de la craie, de cuire de l'alun avec du miel, d'évaporer l'urine, &c. Les phosphores, produits par ces dernieres opérations, sont d'autant plus singuliers, qu'on peut en allumer de l'amadou, brûler du papier, écrire des lettres de feu, s'en servir sur mer pour s'expliquer tacitement d'un vaisseau à l'autre durant l'obscurité, ou pour faire connoître de la même maniere les besoins d'une Place assiégée, à ceux avec lesquels on seroit convenu de la signification de certains caracteres. M. Dufay dit, que la pierre à plâtre, les marbres, & toutes les pierres calcaires, même les bois calcinés, produisent aussi de la lumiere dans l'obscurité : mais entre les pierres phosphoriques, la pierre de Boulogne tient le premier rang. L'on trouve encore, près de Stockolm, une espece de terre qui, frottée dans un endroit obscur, donne de la lumiere : il n'y a personne qui ait encore fait sur cette terre les recherches nécessaires pour savoir à quelle espece on doit la rapporter. Combien de substances paroîtroient aussi lumineuses, si avant de les porter dans un lieu obscur, on les exposoit quelque tems aux rayons du soleil pour s'imbiber de sa lumiere !

PHRYGANE ou FRIGANE, *Phryganea.* Nom générique que l'on donne, d'après M. Linnæus, à plusieurs especes de mouches aquatiques, parmi lesquelles on range l'hémerobe & la charrée. *Voyez* ces mots.

M. Géofroi (*Hist. des Insect. des envir. de Paris*) dit que la phrygane est un insecte à antennes filiformes & très longues, qui a des aîles bigarrées & posées latéralement en forme de toît aigu, & relevées à l'extrémité; sa bouche est formée par une petite trompe accompagnée de quatre barbillons, & sa tête de trois petits yeux lisses; sa queue est simple & nue.

Divers Naturalistes nomment ces insectes *mouches papillionnacées.* Ils ressemblent un peu aux *perles* pour la forme & la maniere de se faire des fourreaux dans l'état de larves. Rien d'aussi barroque que la figure de ces fourreaux ; on diroit d'un trophée de petites coquilles & de plantes : rien encore d'aussi singulier que de voir la larve de la phrygane se promener dans l'eau avec le fourreau, dont la plupart des matieres qui le composent sont légeres. Cet étui, dans lequel l'insecte rentre toutes les fois qu'on l'en retire, ne semble formé que pour cacher son habitant, qui, sans cela, deviendroit la proie d'un nombre infini d'insectes aquatiques voraces. Il y a des phryganes de couleur fauve, de panachées, de noires. La phrygane *mouche en deuil* se distingue des autres ; on diroit d'une petite phalêne ; ses dernieres pattes sont d'une grandeur prodigieuse.

PHRYGIENNES. On appelle ainsi certaines mouches, qui doivent leur naissance à un ver qu'on voit en Phrygie. (*Charleton exercit.*)

PHYLLIREA. *Voyez* FILARIA.

PHYTOLITHE. Les Naturalistes donnent ce nom aux plantes pétrifiées : on dit *phytotypolithes*, quand elles ne sont qu'en empreintes.

PIATS ou PIOTS, sont les petits de la pie. *Voyez* ce mot.

PIC, *Picus.* Nom donné à un genre d'oiseaux, qui comprend aussi les grimpereaux. *Voyez* ce mot.

Le caractere des pics est d'avoir de forts muscles aux cuisses, des pieds solides, fournis de deux doigts devant, & de deux derriere, qui sont armés d'ongles crochus & pointus, qui leur servent à monter le long des arbres. Ces oiseaux ne paroissent faire leur nourriture que d'insectes, d'œufs de fourmis, d'artisons, de vers de bois, sur-tout de la belle chenille du saule, nommée *cossus.* Ils font des trous dans les arbres avec leur bec, qui est fort droit & un peu anguleux : c'est dans ces trous d'arbres, qu'ils ont faits ou qu'ils ont trouvés tout faits, que ces oiseaux se retirent : leur langue est longue, munie au bout d'un aiguillon osseux & dentelé, qui leur sert à piquer & à enlever la chenille & les autres divers insectes. On distingue,

1°. Le PIC VERD ORDINAIRE, *Picus martis.* Cet oiseau, que l'on nomme aussi *pimart* ou *pleu-pleu*, est très facile à connoître parmi les autres de son espece, tant par sa grandeur que par sa couleur verte. Ce pic verd a quatorze pouces de longueur, depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité de la queue ; son envergure est de vingt pouces ; son bec est long d'environ deux pouces, noir, dur, fort & triangulaire, un peu émoussé par le bout ; l'iris est en partie blanche & en partie rougeâtre ; sa langue étendue a six pouces de longueur : il a le haut de la tête cramoisi, ou couleur de vermillon, tacheté de noir, ainsi que le contour des yeux ; il se trouve sous ce noir de chaque côté, une autre tache rouge particuliere au mâle ; la gorge, la poitrine & le ventre, sont d'un verd pâle ; le dos, le col, & le moindre rang des plumes couvertes des aîles, sont verds ; les grandes pennes de l'aîle, d'un blanc verdâtre ; le croupion est d'un jaune

pâle, le deſſous de la queue, rayé de lignes brunes & tranſverſales : les plumes de la queue ſont en partie d'un verd pâle, mêlées de noir, & très fortes ; elles ſemblent comme fourchues par leurs pointes qui ſont noirâtres : les pattes & les doigts ſont de couleur de plomb, les ſerres griſes brunâtres ; les jambes ſont très courtes. Cet oiſeau ſe met quelquefois à terre près des fourmillieres, pour chercher ſa nourriture.

Cette ſorte de pic pond cinq à ſix œufs à la fois, & on a trouvé ſix petits enſemble. Cet oiſeau, qui ſe poſe ſouvent à terre, a une façon de vivre ſinguliere ; il eſt muni d'inſtruments ou d'organes qui lui ſont propres & particuliers ; n'y eût-il que ſa langue, qui, outre ſa longueur, eſt armée de petites pointes, & toujours enduite de glu vers ſon extrémité : enfin l'appareil du bec, des ongles, & leur diſpoſition, tout lui eſt utile, & a rapport à ſa maniere de chaſſer & de ſe nourrir. Il tire ſa ſubſiſtance des petits vers ou inſectes qui vivent dans le cœur de certaines branches, & plus communément ſous l'écorce du vieux bois, même ſous l'écorce des plus groſſes buches flottées : il eſſaie, par de forts coups de bec qu'il donne le long des branches, les endroits qui ſont cariés & vuides ; il s'arrête où la branche ſonne creux, & caſſe avec ſon bec l'écorce & le bois ; après quoi il avance ſon bec dans le trou qu'il a fait, & pouſſe une ſorte de ſifflement dans le creux de l'arbre, pour détacher & mettre en mouvement les inſectes qui y dorment ; alors il darde ſa langue dans le trou, & à l'aide des aiguillons dont elle eſt hériſſée, & de la colle dont elle eſt poiſſée, il emporte ce qu'il trouve de petits animaux pour s'en nourrir. C'eſt dans Willughby & Aldrovande, qu'il faut conſulter l'hiſtoire, la figure des muſcles & des cartilages qui ſervent à mouvoir la langue du pic verd. *Voyez* auſſi les Obſervations ſur les mouvements de la langue de cet oiſeau, par M. Mery, dans les *Mém. de l'Académ. des Scienc. ann. 1709, pag. 85;* obſervations beaucoup plus exactes que celles de MM. Borelli & Perrault.

Le pic verd a le teſticule droit rond, & le gauche oblong ; ſon bec eſt ſi dur & ſi fort, qu'on l'entend ſouvent dans les forêts frapper contre les vieux chênes, les hêtres, les charmes & les peupliers : c'eſt-là qu'avec le tems il fait des trous auſſi-bien arrondis que ceux que fait le Géometre avec ſon compas. Le vulgaire dit que quand le pic verd a donné quelques coups de bec à un arbre, il va auſſi-tôt de l'autre côté, pour voir s'il eſt percé d'outre en outre : mais c'eſt une erreur ; car ſi l'oiſeau tourne autour de l'arbre, c'eſt plutôt pour y prendre les inſectes qu'il a mis en mouvement. Le pic verd vole lentement ; néanmoins quand il eſt pourſuivi par l'épervier ou par l'émerillon, il précipite ſon vol en criant de toutes ſes forces.

On mange rarement la chair du pic verd, parcequ'elle eſt trop fibreuſe, dure & coriace ; cependant à Boulogne on en vend pendant tout l'automne au marché, ſaiſon où cet oiſeau eſt fort gras. En Médecine on eſtime le pic verd apéritif & propre à aiguiſer la vue.

2°. Le Piverd très grand, *Picus viridis maximus.* Il ne differe du

précédent que par son bec qui est courbé, & par le volume de son corps qui égale celui d'une petite poule : ses aîles sont tachetées.

3°. Le GRAND PIC VERD BIGARRÉ, *Picus varius major.* Cet oiseau que l'on appelle encore *épeiche & cul rouge*, a le bas du ventre sous la queue, d'un beau rouge; le plumage des mâchoires est blanc, celui de la tête est noir, ainsi que le dos; le reste du plumage est assez semblable à celui du pic verd vulgaire, excepté qu'il est tacheté de lignes noires & de points blancs. Le *petit pic verd bigarré* ne differe du précédent que pour la grandeur. En donnant de son bec dans la fente du bois, ou en frappant contre l'arbre avec vivacité çà & là, ses coups redoublés forment un son qu'on entend de fort loin. Il a une tache rouge sur la tête : cet oiseau semble être le petit cul-rouge ou le pic rouge, ou la petite épeiche. Des Ornithologistes citent encore un autre petit pic verd bigarré, qui n'est que de la grandeur du moineau domestique. M. Linnæus en cite aussi un dans les Actes de Stockholm, *ann. 1740, pag. 222*, qui se trouve en Suede dans les montagnes de Dalécarlie.

4°. Le PIC DE MURAILLE, *Picus muralis.* Cet oiseau qui est l'*échelette* de Belon, ne se trouve guere qu'en Auvergne, où on le nomme *ternier.* Autant les pics verds aiment à monter le long des arbres, autant celui-ci grimpe le long des murailles; ses aîles sont marquées de rouge comme celles d'un papillon; sa queue est courte & noire, ainsi qu'une partie de ses aîles : il a le bec & la tête comme l'étourneau; le dos, le col & la tête de couleur cendrée : c'est un oiseau gai, volage; il est gros comme le merle, il se fait entendre de loin, sa voix est forte & mélodieuse; il ne peut rester en place, ni perché, mais pendu par ses griffes & sur sa queue à la maniere des pics verds; il vole en battant des aîles, & ordinairement seul ou avec un autre. Sa nourriture consiste en mouches & en araignées : il fait ses petits dans des trous de murailles.

5°. Le GRAND PIC NOIR, *Picus niger maximus nostras.* Cet oiseau est le grimpereau noir d'Albin. *Voyez* l'article GRIMPEREAU.

6°. PICS ÉTRANGERS. On distingue, 1°. celui qui a le bec d'un blanc d'ivoire, une crête rouge, tout le reste du plumage blanc mêlé de noir : 2°. le pic doré : 3°. celui qui a le ventre rouge : 4°. le pic velu, c'est-à-dire, qui a le long du dos des plumes velues : 5°. le pic à ventre jaune : 6°. le pic grivelé; il est très petit, & ressemble assez au pic velu : 7°. le pic varié de Bengale; ses couleurs qui sont agréablement distribuées, tirent sur le gris, le noir, le blanc, le rouge & le jaune.

Il y a quantité d'autres oiseaux qui approchent des pics, & que l'on reconnoîtra facilement par les caracteres génériques que nous avons exposés au commencement de cet article. Le torche-pot est aussi une sorte de pic. *Voyez* TORCHE-POT.

PICAREL, *Smaris*, est un petit poisson de mer, blanc, à nageoires épineuses : on le nomme à Marseille *haret*, comme qui diroit *petit hareng*, parcequ'ayant été fumé, comme les autres harengs, il pique la langue quand

quand on le mange : c'eſt une eſpece de petite mendole blanche. Ce poiſſon eſt de la longueur du doigt; il a le muſeau pointu, le milieu du corps marqué des deux côtés de taches noires; ſes traits ſont argentés & dorés : on le nomme à Antibes *garon*. Les Pêcheurs le ſalent & le mettent à l'air pour deſſécher; il y en a qui le font tremper & diſſoudre dans le ſel, pour faire la ſauſſe que l'on appelle *garum*. Ce mets ſi vanté des Grecs & des Romains, & dont le prix égaloit celui des parfums les plus précieux, excite ſingulierement l'appétit. Lemery dit que le picaret excite le lait aux nourrices, & qu'il eſt propre contre le venin du ſcorpion & du chien enragé. Ce même Auteur dit que le nom latin *ſmaris* dérive d'un mot grec qui exprime ſa blancheur; de-là vient, ajoute-t-il, qu'on appelle en latin les hommes pâles, *ſmarides*.

PICEA ou PESSE. *Voyez* à l'article SAPIN.

PICHOT. Nom que l'on donne en Provence au ceriſier. *Voyez* CERISIER.

PICHOU ou PICHON, eſt une eſpece de chat putois qui ſe voit à la Louiſiane. M. le Page du Pratz dit qu'il eſt auſſi haut que le tigre, mais moins gros; ſa peau eſt très belle : heureuſement qu'on y en trouve peu, car cet animal chaſſe auſſi-bien la volaille des baſſe-cours, que les animaux des bois.

PIC VERD. *Voyez* à l'article PIC.

PIE, *Pica*, eſt un genre d'oiſeaux, qui approche de celui des corbeaux par le bec, les pieds & les ongles : on en diſtingue pluſieurs eſpeces que nous citerons après avoir donné l'hiſtoire de la pie ordinaire.

1°. La PIE VULGAIRE, *Pica varia caudata*. Cet oiſeau, qui eſt fort commun par-tout, a depuis le bout du bec juſqu'à l'extrémité de la queue, dix-huit pouces de longueur; le bec long d'un pouce & demi, noir, gros & fort; la mâchoire ſupérieure un peu recourbée, ſaillante & pointue; les narines un peu barbues; la langue fourchue, noirâtre, & ſemblable à celle du geai; l'iris de couleur de noiſette pâle; la tête, le col, la gorge, le dos, le croupion & le bas ventre, de couleur noire; le bas du dos près du croupion, griſâtre; la poitrine & les côtés blancs, ainſi que les premieres plumes de l'aîle; les aîles petites à proportion de la grandeur du corps; la queue & les grandes plumes des aîles ornées de très belles couleurs mêlées de verd, de pourpre & de bleu, mais ſeulement aux barbes extérieures. Le pennage de l'aîle eſt taché de blanc du côté des tuyaux : la queue qui eſt faite en coin, a les deux plumes du milieu plus longues que les autres; les pieds & les ongles ſont noirs : enfin cet oiſeau reſſemble aſſez bien au choucas, ſi l'on en ôte le blanc & la longueur de la queue; & Belon dit que ſi la pie n'avoit pas le deſſous du ventre blanc, ainſi que le coin des aîles, il ne ſeroit pas facile de la diſtinguer de la corneille, elle en a le geſte & la façon de vivre.

La pie eſt un oiſeau fort babillard qui apprend à articuler des paroles. Cet oiſeau fait ſon nid ſur les arbres les plus élevés & les plus inacceſſibles

avec une grande adresse, le garnissant d'épines en toutes ses surfaces, & n'y laissant qu'un trou fort étroit pour l'entrée. *Voyez* ce qu'en dit Aldrovande. Cet oiseau pond à chaque couvée cinq ou six œufs, quelquefois huit, chargés de taches noires : il se nourrit des mêmes aliments que la corneille ; il se jette sur les moineaux & autres petits oiseaux, & les mange. On sait que son tempérament carnacier le porte à détruire, non-seulement le gibier de vol, mais même les petits lapreaux & levrauts ; il mange aussi les œufs des autres oiseaux, & notamment ceux du merle, dont le nid est ordinairement mal caché. La pie a cela de particulier, qu'elle devient chauve tous les ans pendant la mue.

Nous avons dit que la pie a beaucoup de babil, sur-tout quand on lui a coupé le filet, & qu'on la tient en cage : elle n'a pas moins d'instinct, privée ou sauvage. Quand elle est rassasiée, elle va cacher adroitement ce qui lui reste de provision, pour les besoins à venir ; elle aime à voler la vaisselle d'argent, & l'on doit s'en méfier. Elle est d'un tempérament chaud & lascif : elle fait l'amour dès le mois de Février, & pond dans le printems. Rien de si original que de la voir en colere contre les corneilles ou même les oiseaux de proie qui approchent de son nid : elle les attaque toujours, & les poursuit en criant sans cesse, jusqu'à ce qu'ils soient bien éloignés : si on lui déniche de bonne heure sa premiere couvée, elle en fait une seconde.

La pie marche en sautant, & remue perpétuellement la queue : elle est assez hardie pour manger dans les auges des pourceaux, qui souffrent volontiers qu'elle monte sur leur dos pour y manger les poux qui les désolent.

On trouve dans les *Ephémér. d'Allem. Décur. II, Ann. IV, append. 210*, une observation rapportée par le Docteur Paullini, sur une pie femelle, d'ailleurs très saine, qui tous les mois, à la nouvelle lune, rendoit pendant deux ou trois jours du sang assez copieusement par l'anus ; à quoi il ajoute, qu'il a quelquefois remarqué de semblables purgations menstruelles dans des juments, dans des truies & dans des brebis ; puis il finit par observer qu'un de ses confreres a vu un paon, qui à chaque mois dans le décours de la lune, rendoit par l'anus une pelotte glaireuse, qui en dedans ne contenoit qu'une infinité de petits grains de sable que l'oiseau avoit avalés.

La pie porte différents noms en France, suivant les Provinces ; le plus général est celui d'*agasse :* on l'appelle aussi *dame jaquette* ou *margot*.

Le nom de *pica* n'est pas particulier, dit Lemery, à la pie. Il lui est commun avec une maladie qui arrive souvent aux filles & aux femmes. C'est, dit-il, un appétit dépravé qui les excite à manger en secret des substances incapables de nourrir, & qui peuvent leur produire des obstructions fortes, des pâles couleurs, &c. Ces substances sont du plâtre, du charbon, de la cendre, de la craie, de la cire, du poivre, &c.

La chair de la pie n'est guere d'usage en aliment, étant dure & coriace,

on en fait seulement des bouillons, qui sont d'un bon suc & nourrissants. Les gens de la campagne mangent volontiers les petits. En Médecine la pie est estimée propre pour l'épilepsie, la manie & la mélancolie, & sur-tout pour la foiblesse de la vue. Quelques Auteurs vantent beaucoup la pie mangée en substance, soit rôtie, soit bouillie.

Les *pies étrangeres* sont, 1°. celle de *Bengale* : elle n'est pas plus grande qu'un *mauvis*. Les originaires du pays l'appellent *dials-birds*, c'est-à-dire, *oiseau du cadran solaire*. 2°. La *pie* du Mexique, qui a une bosse sur le bec, un cri plaintif & semblable à celui des étourneaux. 3°. La *pie* du Bresil, dont les couleurs sont très joliment diversifiées. Son plumage inférieur est comme cotonneux. Elle a du jaune depuis le milieu du dos jusqu'au croupion. Quelques-uns donnent aussi le nom de *pie* du Bresil au mangeur de poivre, qui est le *toucan*. Voyez ce mot. 4°. La *pie* des Antilles : elle a les pieds rouges & le col bleu, ceint d'un collier blanc, avec une huppe blanche sur la tête, le croupion jaune. 5°. La *pie* de la Jamaïque : elle est en partie noire & en partie jaune. Celle de la Louisiane est d'un très beau noir. On dit qu'il s'en voit de toutes blanches vers le Spitzbergh.

PIE-GRIESCHE, *Collurio*, *aut Pica Græca*, est un oiseau connu partout : on en distingue deux especes, la *grande* & la *petite*.

La premiere est de la grosseur d'un merle, ornée de taches blanches aux côtés, comme la *pie* : elle a la tête grosse & large ; le bec dur, noir, gros, un peu crochu par le bout, & l'ouverture large. Son plumage est d'un gris cendré ; elle a une ligne noire près des mâchoires : le ventre & le dessous de la queue sont blanchâtres : sa queue est fort longue ; les deux plumes du milieu sont noires, les quatre autres sont blanches par les bouts. Ses jambes & ses pieds sont noirs, munis d'ongles crochus. Cet oiseau fait son nid de mousse, de laine, d'herbe à coton ; le fond est de bruyere. Il est garni en dedans de quelques brins de foin & de chiendent. On trouve dans ce nid six petits, qui ne ressemblent à la mere que par le bec, les racines de leurs plumes étant encore en tuyaux verdâtres. La pie-grièche ne perche guere, à moins que ce ne soit sur la sommité des arbres ou d'un buisson, excepté en automne : on l'entend chanter sur différents tons pendant cette saison. En hiver elle n'a qu'un ton de voix qu'on entend de fort loin : elle crie assez agréablement & fort souvent, *houin-houin*. Les Italiens la nomment *falconello*, comme qui diroit *fauconnette*, parcequ'elle est au nombre des oiseaux de proie ; & que quand elle est leurée, elle a beaucoup de courage. Elle est si hardie, qu'elle attaque les merles, & les mange.

La *petite pie-grièche* ne differe de la précédente que par la grandeur : la couleur du plumage est plus fauve, & plus madrée. Elle éleve un plus grand nombre de petits. Elle tient sa proie dans une de ses pattes, & la mange appuyée sur une jambe, à la maniere des oiseaux de proie. Lorsque cet oiseau a peur, il pousse un cri effrayant, remue la queue d'un côté & d'autre, & la tient élevée. Il extermine les mulots, les campagnols & les

ſouris, tant dans les terres labourables que dans les jardins. Il ſe tient ſuſpendu en l'air à la maniere des cercerelles. Il vient ſouvent ſe percher ſur les chardons, & indifféremment ſur toutes ſortes de tiges, quand il a manqué ſa proie. (Belon)

PIE DE MER, *Hæmantopus, aut Ruſticula marina.* Nous avons parlé de cet oiſeau, qui a les jambes & les pieds rouges, gros, mols & délicats, au mot Bécasse de mer.

PIE DE MER A GROS BEC, *Pica marina*, eſt un oiſeau de paſſage de la grandeur d'un canard domeſtique. Il eſt long d'un pied, mais ſon envergure l'eſt de deux. Le bec eſt court, large, & applati de côté, d'une maniere oppoſée à celui des canards : il eſt triangulaire & pointu. La mâchoire ſupérieure eſt arquée par le bout ; le bec eſt griſâtre à ſa racine, & rougeâtre vers la pointe. Le plumage eſt noir, la poitrine blanche, & la tête tachetée de cette couleur. Les aîles ſont petites, compoſées de plumes courtes ; néanmoins l'oiſeau vole fort vîte près de la ſurface de l'eau. Les jambes & les pieds ſont d'un rouge jaunâtre, & placés en arriere comme dans les plongeons ordinaires ; de maniere que l'oiſeau ſemble marcher en s'appuyant perpendiculairement ſur la queue : il lui manque le doigt de derriere. Ces oiſeaux pondent leurs œufs ſans nids, mais à raſe terre : ſouvent ils engendrent dans des trous de lapins, qu'ils chaſſent exprès pour s'en emparer. Leur ponte n'eſt que d'un œuf : ſi on ôte cet œuf, l'oiſeau en pond un autre, & toujours de même juſqu'au cinquieme. Cet œuf eſt très gros, eu égard au volume de l'animal. On rencontre ces pies de mer dans les Iſles déſertes, près des côtes de la mer, aux environs de Scarboroug, de Tenby, &c. Elles s'en vont en automne, & reviennent au printems.

Albin dit qu'il ſe trouve parmi ces oiſeaux des avant-coureurs qui vont reconnoître les endroits qu'ils ont coutume de choiſir pour couver, & qui examinent ſi tout y va bien. S'il arrive que la ſaiſon ſoit orageuſe, ou ſujette aux tempêtes, & que la mer ſoit agitée, on en trouve un grand nombre jettés ſur les côtes, qui ſont maigres & affamés juſqu'à en mourir ; car à moins que la mer ne ſoit calme, ils ne peuvent pourſuivre leur route, ni ſe pourvoir de nourriture, qui eſt du poiſſon.

PIE COQUILLE ou PIE TESTACÉE. Nom donné à un coquillage univalve, eſpece de ſabot ombiliqué, dont la robe eſt à fond blanc, & tachetée de noir, comme marbrée. On l'appelle quelquefois *veuve* : c'eſt le *livon* de M. Adanſon.

PIED-D'ALEXANDRE. *Voyez* au mot Pyretre.

PIED-D'ALOUETTE, *Delphinium*, eſt une eſpece de plante appellée *conſoude royale*, que l'on cultive dans les jardins pour l'ornement. On en diſtingue deux eſpeces.

La premiere eſt le *delphinium hortenſe flore majore & ſimplici* des Botaniſtes. C'eſt une plante rameuſe qui pouſſe des feuilles découpées, & preſqu'auſſi déliées que celles du fenouil. Ses ſommités ſont garnies de

belles fleurs rangées par ordre en maniere d'épi, de diverſes couleurs ; chacune de ces fleurs eſt compoſée de pluſieurs feuilles inégales, dont cinq ſont plus grandes que les autres, & diſpoſées en rond. La ſupérieure s'allonge ſur le derriere en maniere d'éperon, qui reçoit l'éperon d'une autre feuille. A ces fleurs ſuccedent des fruits compoſés de trois graines noirâtres, qui renferment des ſemences anguleuſes, noires, & ameres au goût. Cette plante eſt aſtringente, conſolidante & vulnéraire : elle provoque l'accouchement.

La ſeconde eſt le *calcatrippa*. Elle pouſſe une tige rameuſe, haute d'un pied. Ses feuilles ſont très découpées, & d'un verd noirâtre. Ses fleurs ſont panachées de bleu, de blanc & de rouge. Cette plante a les mêmes propriétés que la précédente : on ne s'en ſert cependant guere en Médecine ; on leur ſubſtitue une eſpece de PIED-D'ALOUETTE SAUVAGE, *delphinium ſegetum*, lequel vient naturellement dans les bleds, & qui a pour le moins autant de vertu.

Les Fleuriſtes ſe réſervent les deux autres eſpeces pour l'ornement des jardins, à cauſe de la grande beauté de leurs fleurs. On les ſeme en automne en pleine terre, ou dans le plattes-bandes, & au large.

PIED-D'ANE. On nomme ainſi une eſpece d'huître dont la coquille a beaucoup de reſſemblance avec la corne du pied de l'âne. Le fond intérieur de l'huître eſt blanc, avec de longues pointes extérieurement, couleur de roſe. Sa charniere conſiſte en deux boutons arrondis, qui renferment le ligament, diſpoſés de maniere que les boutons de la valve ſupérieure ſont reçus dans les cicatrices de l'inférieure, & que pareillement les boutons de cette derniere ſe logent dans les trous de la ſupérieure. Le ligament, qui eſt d'une nature coriace, ſe trouve entre les boutons, & ſert à la charniere des deux valves.

PIED-DE-CHAT. *Voyez* HERBE BLANCHE.

PIED-DE-GRIFFON ou POMMELÉE, ou HERBE DE CRU, ***Helleborus niger fœtidus***, eſt une eſpece d'***hellebore noir commun***, qui vient communément à la campagne, & qui differe du véritable par ſa tige d'un verd rougeâtre, plus haute, plus chargée de feuilles & de fleurs ; & par ſes racines tout-à-fait blanches, cependant noires en dehors. Ses feuilles ſont étroites, & ſes fleurs verdâtres : elle fleurit en Février. Ses racines fibreuſes ſervent à faire des ſetons : ſes fruits ſont compoſés de pluſieurs graines membraneuſes, ramaſſées en maniere de tête, & renfermant des ſemences arrondies & noirâtres ; elles mûriſſent en Juin.

Les gens de la campagne emploient quelquefois la racine du ***pied de-griffon*** pour ſe purger ; mais ce n'eſt pas ſans danger. Il y a des perſonnes qui s'en ſervent avec ſuccès pour détruire la fluxion des yeux : pour cela ils percent le bout de l'oreille, & y lardent enſuite un brin de cette racine. Mais l'uſage le plus ordinaire eſt de traverſer le fanon, c'eſt-à-dire, la peau qui pend ſous la gorge des bœufs malades, d'un gros brin de cette

racine en forme de ſeton ; ce qui attire un écoulement abondant de ſéroſité, qui les guérit ſouvent de leurs maladies.

PIED-DE-LIEVRE, eſt le petit trefle des champs. *Voyez* l'article Trefle.

PIED-DE-LION, *Alchimilla*, eſt une plante qui ſe plaît aux lieux herbeux & humides, dans les prés, le long des vallées, & à l'adoſſement des hautes montagnes. Sa racine ſe répand obliquement : elle eſt de la groſſeur du petit doigt, fibreuſe, noirâtre & aſtringente ; elle pouſſe un grand nombre de feuilles attachées à de longues queues, velues, ſouvent couchées à terre, crépées, dentelées, & partagées en huit ou neuf angles, avec autant de nervures. Du milieu de la plante s'élevent de petites tiges, hautes d'environ un pied, rondes, velues & rameuſes, portant à leurs ſommets un bouquet de fleurs étoilées d'un verd pâle, auxquelles ſuccedent des ſemences, menues, jaunâtres, luiſantes & arrondies.

On met cette plante au nombre des vulnéraires aſtringentes ; elle a la vertu de réunir les plaies, d'épaiſſir le ſang diſſous, d'arrêter les regles trop abondantes, & de guérir la dyſſenterie. C'eſt un remede fort utile dans le crachement & le piſſement de ſang, & pour les poumons ulcérés. F. Hoffmann dit qu'il y a des filles qui ſavent ſe ſervir adroitement de la décoction de pied-de-lion, dont elles font un demi-bain pour réparer leur virginité ; elles tâchent auſſi, par cette même décoction, de rendre fermes & pleines leurs mamelles : elles trempent un linge dans la décoction de cette plante, & elles l'appliquent ſur leur ſein ; au défaut de ces feuilles, elles prennent celles du petit myrthe, &c.

PIED-DE-LIT. Nom que l'on donne à une eſpece d'origan appellé *baſilic ſauvage*. Voyez Basilic.

PIED ou PATTE-DE-LOUP. *Voyez* à l'article Mousse.

PIED-D'OISEAU. *Voyez* Ornithopode.

PIED-DE-POULE, eſt une eſpece de chiendent. *Voyez* ce mot. On donne auſſi ce nom à une eſpece d'*ortie rouge annuelle*. Voyez l'article Ortie.

PIED-ROUGE ou BEC-DE-HACHE. Les habitants de la Louiſiane donnent ce nom à un oiſeau qui habite communément les bords de la mer & les lacs ſalés, où il ſe nourrit de poiſſon & de coquillages. Son bec eſt très fort & fait en taillant de hache de haut en bas ; ſon plumage, quoique peu varié, eſt aſſez beau. On a remarqué qu'il ne paroît dans les terres que pour annoncer quelque grand orage, qui ne manque pas de ſe paſſer ſur la mer. (le Page Dupratz)

PIED-DE-VEAU, *Arum*. Plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces : nous n'en citerons ici que deux principales qui ſont d'uſage dans les boutiques.

1°. Le Pied-de-veau sans tache, *Arum vulgare non maculatum*. Sa racine eſt tubéreuſe, charnue, de la groſſeur du doigt, blanche, âcre au

goût, remplie d'un ſuc laiteux, & un peu fibrée; ſes feuilles ſont longues de neuf pouces, triangulaires, vertes, luiſantes & veinées : il s'éleve d'entr'elles une petite tige ronde, haute d'un pied & demi, cannelée, laquelle porte en ſon ſommet une fleur à une ſeule feuille, coupée en langue, & roulée en maniere de cornet : il ſuccede à cette fleur des baies rouges raſſemblées en une tête oblongue. Ces baies ſont molles, pleines d'un ſuc purpurin, & renfermant deux petites ſemences arrondies; toute la plante a une ſaveur fort âcre.

2°. Le PIED-DE-VEAU MARQUÉ DE TACHES, ou le PIED-DE-VEAU D'ITALIE, *Arum maculatum vulgare.* Il differe du précédent en ce que ſes feuilles ſont marquetées de taches blanches ou noires : l'un & l'autre naiſſent dans les forêts, aux lieux ombrageux & champêtres. Il n'y a guere que leur racine d'uſage en Médecine : elle eſt douée d'une très grande acrimonie qui fait beaucoup d'impreſſion ſur la langue; elle eſt gluante & farineuſe; elle eſt bien moins violente, étant deſſéchée. La poudre de cette racine rétablit l'appétit : elle guérit ſouvent les fievres intermittentes; elle eſt fort utile dans les maladies chroniques, en diſſipant la jauniſſe, les pâles couleurs, & levant les obſtructions des viſceres; enfin, elle convient ſingulierement pour l'hydropiſie & pour la mélancolie hypochondriaque; la doſe en eſt depuis un demi-gros juſqu'à un gros. Tragus aſſure que la pulpe de la racine d'*arum* fraîche eſt un excellent antidote pour les poiſons & la peſte. Il y a des Dames qui préparent des eaux diſtillées des racines de pied-de-veau pour ſe farder & pour faire diſparoître les rides du viſage, & le rendre plus beau. On en fait auſſi une fécule qui eſt propre aux mêmes uſages; car on dit qu'elle rend la peau brillante. Dans le Poitou, les femmes de la campagne font une maſſe des tiges & des racines de cette plante fleurie, qu'elles coupent menue, & qu'elles macerent pendant trois ſemaines dans l'eau qu'elles renouvellent tous les jours : elles pilent cette maſſe, & la font ſécher; enſuite elles s'en ſervent au lieu de ſavon pour nettoyer leur linge. J. Rai prétend que ce ſecret n'eſt pas inconnu dans quelques endroits de l'Angleterre. Lemery dit qu'en tems de famine, on fait du pain de racine d'*arum*, comme on en fait avec la racine d'aſphodele. *Voyez* ce mot.

PIERRES, *Lapides.* Les pierres ſont compoſées de ſubſtances terreuſes, endurcies au point de ne plus s'amollir dans l'eau. Selon que les parties qui les compoſent ſont plus atténuées, elles ſont plus ou moins étroitement liées les unes aux autres. Parmi les pierres, les unes ſont tendres comme le talc, ou poreuſes comme la ponce; d'autres ſont dures, & ne peuvent être travaillées qu'avec l'acier & l'émeril, comme l'agate & le jaſpe, ou même avec la poudre de diamants, comme les plus belles pierres précieuſes.

Toutes les pierres varient beaucoup pour la figure, le tiſſu, la grandeur de leurs maſſes, les couleurs & les propriétés. Les unes ſont opaques & communes; les autres ſont tranſparentes & précieuſes. En général, elles

ne different des terres que par la dureté & la liaison des parties; toutes circonstances qui sont l'effet du tems & du hasard. Les pierres se divisent, selon leur essence, en cinq ordres principaux, que l'on détermine facilement par les expériences suivantes :

Le premier renferme les pierres argilleuses, *petræ argillosæ ;* elles ne sont point attaquées par les acides, mais elles durcissent au feu ordinaire. *Voyez* ARGILLES.

Le deuxieme comprend les pierres calcaires, *lapides calcarei ;* elles se dissolvent dans les acides, & se réduisent en chaux dans le feu. *Voyez* PIERRES A CHAUX.

Le troisieme contient les pierres gypseuses ou à plâtre, *lapides gypsei ;* elles ne se dissolvent point dans les acides, mais elles forment du plâtre par l'action du feu. *Voyez* le mot GYPSE.

Le quatrieme comprend les pierres ignescentes, *lapides ignescentes ;* elles ne sont point attaquées par les acides; mais frappées contre l'acier, elles produisent des étincelles. *Voyez* CAILLOU, AGATE, JASPE, &c.

Le cinquieme renferme les pierres fusibles par elles-mêmes, au degré du feu où les précédentes ont résisté : elles ne font point de feu avec le briquet; elles sont très pesantes. *Voyez* SPATH FUSIBLE. Dans notre Minéralogie nous avons donné à ce genres de pierres le nom de *pierres médiastines*. Ce sont des pierres vitrifiables, *lapides vitrescentes.*

PIERRE ACIDE, *Oxipetra,* est la mine d'alun pierreuse. *Voy.* ALUN & PYRITE D'ALUN.

PIERRE D'AIGLES. *Voyez* ÉTITES.

PIERRE A AIGUISER, appellée *Naxienne.* Voyez PIERRE A RASOIR.

PIERRE A AIGUISER DE TURQUIE. *Voyez* le mot GRAIS DE TURQUIE, à l'article GRAIS.

PIERRE D'AIMANT. *Voyez* AIMANT.

PIERRE D'ALCHERON. On donne ce nom à la pierre qui se trouve dans la vessie du fiel des bœufs. *Voyez* les mots BEZOARD & BŒUF.

PIERRE ALECTORIENNE ou PIERRE DE COQ, *Gemma alectoria.* Espece de pierre qui se forme dans l'estomac & dans le foie des coqs, & même dans les chapons : celles qui se trouvent dans le foie sont les plus grosses. Celles de l'estomac sont la plupart assez semblables aux semences de lupin pour la figure, & à une feve pour la grandeur; leur couleur est d'un gris obscur, il s'en trouve qui sont cannelées & rougeâtres.

PIERRE D'ALTORF. Nom que l'on donne aujourd'hui à une espece de marbre coquillier, nouvellement découvert aux environs d'Altorf. Ce marbre contient beaucoup de cornes d'ammon, qui sont quelquefois métallisées, & une quantité de bélemnites & d'impressions de différents coquillages. On vient d'établir, près de Nuremberg, une fabrique où l'on travaille cette espece de marbre, dont on fait des tables d'une grande beauté, par la mosaïque charmante qu'y font appercevoir les coquilles fossiles, &c.

PIERRE

PIERRE DES AMPHIBIES. Dans cet ordre d'animaux, le serpent cobra, la tortue, le castor, le cayman, &c. fournissent des especes de bezoards ou *calculs*. Voyez ce mot.

PIERRE DES ANIMAUX. On donne ce nom au bezoard ou calcul, ainsi qu'à toutes les especes de pierres qui se trouvent ou dans les reins, ou dans la vessie, &c. de plusieurs animaux. *Voyez* le mot BEZOARD. Il n'est pas rare de rencontrer encore une pierre sous la langue de l'homme. *Voyez* dans les *Mém. de l'Acad. Roy. de Chirurg. T. III, pag. 460*, une Dissertation de M. Louis, &c.

PIERRE DE L'APOCALYPSE. *Voyez* OPALE.

PIERRE APYRE, est celle qui a la propriété de résister à la plus grande action du feu des fourneaux, sans en recevoir d'altération sensible, c'est-à-dire, qui ne doit éprouver de la part du feu, ni fusion, ni aucun autre changement; tel est le diamant. *Voyez* ce mot.

On nomme *pierre réfractaire*, celle qui a également la propriété de résister à la violence du feu, sans se fondre, quoiqu'elle éprouve d'ailleurs des altérations considérables : telles sont les pierres calcaires, les amiantes, les mica, les talcs, les pierres ollaires, &c. Il suit de-là, comme le dit très bien l'Auteur du Dictionnaire de Chymie, que toute substance réfractaire n'est point apyre. Au reste, toutes les pierres ne sont réfractaires, ou même apyres, que relativement au dégré du feu qu'on leur fait subir.

PIERRE ARGILLEUSE. *Voyez* au mot PIERRE, & celui d'ARGILLE.

PIERRE D'ARMÉNIE ou ARMÉNIENNE, ou MÉLOCHITE, *Lapis Armenus* : on l'appelle quelquefois *pierre d'azur femelle* ou *azur occidental*. Voyez AZUR, au mot LAPIS LAZULI. Cette pierre est graveleuse, opaque, bien moins dure que celle du lapis, recevant un poli terne, d'un bleu verdâtre ou obscur, privée des parties pyriteuses ou auriferes qui se trouvent quelquefois dans le lapis oriental. Comme certains caracteres extérieurs rapprochent quelquefois la pierre Arménienne du vrai lapis, il ne doit pas paroître étonnant que quelques Marchands Juifs & Turcs les vendent souvent l'une pour l'autre, aux personnes qui n'ont pas une grande connoissance de ces sortes de pierres (ici la friponnerie est en rivalité avec l'ignorance). Cependant la vraie pierre Arménienne differe essentiellement du lapis, en ce qu'elle se calcine au feu, qu'elle s'y vitrifie facilement, & que sa couleur s'y détruit. La poudre bleue qu'on en retire, est aussi bien inférieure en beauté & en durée à celle de l'outremer; mais elle est en revanche, de toutes les pierres colorées en bleu, celle dont on retire le plus abondamment du cuivre de la meilleure espece. C'est communément avec cette pierre qu'on fait le bleu de montagne factice des boutiques. On s'en sert aussi en peinture & en teinture; on la vend souvent sous le nom de cendre verte, sur-tout quand elle est en poudre & préparée par cette même préparation de la pierre Arménienne, qui est décrite dans notre Minéralogie : on en tire d'abord le petit outremer ou la poudre d'azur commun, puis la cendre verte, ensuite le verd de terre; & enfin le verd d'eau;

toutes drogues dont les Marchands de couleurs font un grand débit.

La pierre d'Arménie, qui ne se trouvoit autrefois qu'en Arménie, se rencontre aujourd'hui dans les pays de Naples, du Tirol, de Bohême, de Wirtemberg : on en trouve aussi en Auvergne. Lemery dit que cette pierre en poudre est un purgatif bon pour les maniaques ; mais on ne peut trop redouter de semblables remedes, à moins que ce ne soit pour l'extérieur.

PIERRE D'ARQUEBUSADE, est la pyrite de soufre. *Voyez* le mot Pyrites.

PIERRE ASSIENE ou d'ASSO, *Lapis assius aut sarcophagus*, est une pierre peu pesante, friable, veinée, couverte d'une poudre farineuse, jaunâtre & légere, salée & un peu piquante : cette pierre se trouve souvent en Italie. Lemery dit que les Anciens s'en servoient pour construire leurs sépulchres, afin que la chair des morts fût promptement consumée par cette pierre, avant qu'elle eût le tems de se corrompre. La fleur de cette pierre nettoie les vieux ulceres & les cicatrices. Cette pierre a tiré son nom d'une ancienne ville nommée autrefois *Assius*, où l'on s'en servoit pour les tombeaux des morts qu'on y apportoit. Toutes les especes de pierre assienne ou de sarcophage, que nous avons vues, étoient de la mine d'alun en efflorescence.

PIERRE ATRAMENTAIRE. On donne ce nom à diverses pierres vitrioliques. *Voyez* au mot Vitriol.

PIERRE D'AVANTURINE. *Voyez* Avanturine.

PIERRE D'AZUR. *Voyez* Lapis lazuli & le mot Azur.

PIERRE DE BŒUF. *Voyez* Pierre d'Alcheron & Bezoard.

PIERRE DES BESTIAUX, *Bulithes*. On en trouve quelquefois dans l'estomac des vaches & des bœufs ; & on a lieu de croire que ces animaux les ont avalées. Il ne faut pas confondre ces sortes de pierres avec celles qui sont souvent dans les reins & dans la vésicule du fiel de ces animaux, ni avec les égagropiles dont nous avons parlé.

PIERRE DE BOLOGNE, *Lapis Bononiensis*. C'est une pierre de la grosseur d'un œuf de poule, de figure irréguliere, grisâtre, pesante, d'un œil vîtreux, qui se trouve près de Bologne en Italie, au pied du mont Paterno : c'est après les grandes pluies qu'on en découvre. Cette pierre ne fait aucune effervescence avec les acides ; mais lorsqu'elle a été calcinée, elle acquiert la propriété phosphorique, & répand alors une légere odeur fétide & urineuse. Si on l'expose au soleil ou au grand jour, & même à la clarté du feu, elle s'imbibe de la lumiere ; & portée à l'instant dans l'obscurité, elle paroît lumineuse comme un charbon ardent, mais sans chaleur sensible. Les pierres de Bologne les plus luisantes sont celles qui sont les moins remplies de taches, & couvertes à leur surface d'une croute blanche, mince & opaque. Quand on calcine ces pierres, on les enduit, après les avoir imbibées d'eau-de-vie, d'une poudre très fine & bien tamisée, provenant d'une de ces pierres de Bologne, qu'on a pulvérisée ; on met ensuite la pierre à calciner au feu de reverbere ; on conserve ces phosphores

dans de la laine ou du coton, en les préservant soigneusement des impressions de l'air. Lorsqu'elles ont perdu cette propriété phosphorique, on la leur rend, en les faisant calciner de nouveau.

M. Wallerius range cette pierre parmi les gypses; mais nous la rapportons, avec Woltersdorf, au genre des pierres ou spaths fusibles. Henckel attribue le phénomene phosphorique de cette pierre, à l'acide du sel marin qui y est contenu; & M. Pott à une matiere sulphureuse très subtile: mais on sait que personne n'a mieux traité cette matiere que M. Marcgraff, dans les *Mém. de l'Acad. Roy. des Scienc. de Berlin, ann. 1749*. *Voyez* aussi l'Ouvrage de M. Mamelius, divisé en quatorze chapitres, sur la comparaison de la pierre de Bologne, dans les *Ephém. des Cur. de la Nat. T. IV, App. p. 165*.

PIERRE CALAMINAIRE ou CALAMINE, *Lapis calaminaris*, est une terre dure & de différentes couleurs, chargée principalement de zinc dans l'état d'ochre (*ochra zinci*). MM. Pott & Marcgraff, de l'Académie Royale de Prusse, ont été les premiers qui ont fait connoître que la *calamine*, ainsi que la *blende*, sont les mines de ce demi-métal. *Voyez* ces mots & l'article Zinc.

PIERRE CALCAIRE, *Lapis calcareus, aut calcis*. On donne ce nom à toutes les especes de pierres qui sont presque entierement solubles par les acides, & qui en sont attaquées avec effervescence. Ces sortes de pierres, qui paroissent tirer évidemment leur origine de corps organisés & durs, appartenants au regne animal, comme os, coquilles, madrepores, &c. *Voy.* au mot Fossiles, se calcinent au feu, & s'y réduisent en chaux. Il y en a d'opaques, non crystallisées, rarement brillantes, sinon dans leurs fractures; telles sont les pierres à chaux, qui se trouvent en quantité dans presque tous les lieux où il y a des coquilles fossiles, grouppées & à demi-dénaturées. La véritable pierre à chaux, celle dont on se sert pour le ciment, est ou compacte, ou raboteuse, ou brillante, d'une couleur peu agréable, quoique variée de blanc, de jaune & de gris; se divisant en morceaux irréguliers. *Voyez* notre Minéralogie pour les variétés de cette pierre calcaire, avec la maniere de la calciner & de la fuser. On prétend que l'excellence de la chaux des anciens Romains, ne consistoit que dans l'emploi de cette chaux, long-tems éteinte avant qu'on en fît usage; mais aussi un tel ciment ne convient pas tant pour les édifices que l'on construit dans l'eau: il y a même des cas où il ne faut éteindre la chaux qu'à l'instant où on doit l'employer. Il seroit cependant à desirer que quelqu'un fît le commerce de chaux éteinte depuis trois années au moins. Dans plusieurs contrées des Indes, on fait de la chaux avec des *coquilles* ou des *madrepores*. L'on en fait de même dans tous les autres endroits où l'on est à portée d'en faire de grands amas, comme dans le ressort de l'Amirauté de Brest. Pendant le tems des chaleurs, lorsque la pêche des huîtres cesse par-tout ailleurs, on ne laisse pas de continuer dans ce canton, non pour le poisson qui ne vaut plus rien, mais pour les écailles dont on fait une chaux, qu'on

emploie à blanchir le fil & les toiles qui s'embarquent à Landernau pour le commerce d'Eſpagne. Cette chaux peut être très bonne à cet uſage ; on peut auſſi l'employer aux gros ouvrages de maçonnerie : mais il eſt d'expérience qu'elle ne vaut rien à blanchir la ſurface des murs, & qu'elle s'écaille.

Les autres pierres calcaires ſont, le *marbre*, le *ſpath calcaire*, les *ſtalactites*, & l'*albâtre calcaire*. Voyez chacun de ces mots.

A l'égard de la chaux naturelle, que quelques Auteurs diſent ſe trouver dans les eaux de Bath en Angleterre, aſſurant de plus qu'elle a la propriété de faire une efferveſcence très conſidérable avec l'eau froide, & de l'échauffer au point qu'on pourroit y faire cuire des œufs : nous croyons pouvoir dire ici, qu'ayant répété l'expérience avec le thermometre, s'il s'en eſt trouvé qui eût cette propriété, on devoit l'attribuer à des feux ſouterrains qui l'avoient calcinée. Quant aux propriétés phyſiques de la chaux, leſquelles ſont communes aux alkalis fixes, voyez le *Dictionnaire de Chymie*.

PIERRE DE CASTOR. *Voyez* PIERRE DES AMPHIBIES.

PIERRE DE CENDRE. *Voyez* TOURMALINE.

PIERRE A CHAMPIGNON. *Voyez* à la ſuite de l'article CHAMPIGNON.

PIERRE DE CHAUDERON. *Voyez* au mot STALACTITES.

PIERRE ou PAVÉ DE LA CHAUSSÉE DES GÉANTS. C'eſt une pierre argilleuſe, qui eſt au rang des merveilleuſes productions naturelles de l'Irlande, dont le Docteur Pocock & le Naturaliſte d'Acoſta, nous ont donné une deſcription très détaillée. *Voyez* le mot BASALTES.

PIERRE A CHAUX ou A CIMENT. *Voyez* PIERRE CALCAIRE.

PIERRE DE CHEVAL, *Hippolitus*, eſt une eſpece de *bezoard*. Voyez ce mot.

On trouve des pierres dans l'eſtomac, dans la véſicule du fiel, & dans la veſſie des chevaux, dans la tête & dans la mâchoire des ânes ſauvages, dans l'eſtomac & dans les inteſtins des mulets. Les pierres d'éléphants ſont de vrais *bezoards*, ainſi que celles des ſinges.

PIERRE DE CIRCONCISION. On a donné ce nom aux haches de pierres dont nous avons parlé, parcequ'on croyoit que les Anciens s'en ſervoient pour l'opération dont elle porte le nom. La nature de cette pierre n'eſt pas toujours la même : il y en a d'argilleuſes & de ſilicées.

PIERRE DE CLOCHE, *Chalcophonus*. Pierre dont il eſt mention dans Boëce de Boot : c'eſt une pierre noirâtre qui rend le même ſon que l'airain quand on la frappe. M. Anderſon (*Hiſt. Nat. du Groënl*) parle auſſi d'une ſemblable pierre d'un verd bleu, & qui a le ſon d'une cloche : on prétend que la *pierre de cloche* ſe trouve en Canada. Cette pierre ne ſeroit-elle pas plutôt du cuivre fondu par quelque feu ſouterrain.

PIERRE DE COBRA ou DE SERPENT DU CAP. *Voyez* au mot PIERRE DE SERPENT.

PIERRE DE COCHON. C'est une espece de *bezoard*.

PIERRE COLUBRINE, *Lapis colubrinus*, est une espece de *pierre ollaire solide*, un peu grasse au toucher : elle est composée de particules très fines, susceptible d'être travaillée sur le tour avec des outils de fer ; mais elle ne peut recevoir aucun poli : il y en a de dure ; sa couleur est d'un gris de fer, une autre qui est feuilletée, & enfin une troisieme variété qui est tendre : on s'en sert quelquefois pour tracer & pour former des desseins sur des murailles.

PIERRE DE COME ou COLOMINE, *Lapis comensis*, est une espece de *pierre ollaire*, peu dure, & facile à travailler, opaque, grise, de diverses couleurs, comme marbrée, & remplie de particules talqueuses ou micacées, qui y forment des manieres d'ondes. Si on lui fait subir l'action du feu, elle se durcit, & y acquiert un éclat argentin. On trouve cette pierre dans le Jemteland, & particulierement chez les Grisons, près de Pleurs, *Plurium*, ville ou bourg considérable, situé autrefois près du lac de Côme. Cette ville fut ensevelie en 1618, sous les débris d'une montagne voisine, d'où l'on tiroit la pierre dont il s'agit, & qu'on avoit creusée trop inconsidérément : son emplacement est aujourd'hui un lac. On fait encore de cette pierre des vases ou poteries, qu'on porte ensuite à Côme, d'où lui est venu le nom de *pierre de Côme*. Il y a plusieurs autres mines de pierre ollaire chez les Grisons : 1°. auprès de Chiavenne ; 2°. dans la Valteline, chez les Grisons mêmes, appellés *Lavezzi*, où la pierre ollaire étoit autrefois appellée *laveze*. Les habitants de la montagne de Galand l'appellent *craie verte savonneuse*.

PIERRE COMPOSÉE. *Voyez* au mot ROCHE.

PIERRE DE COQ. *Voyez* PIERRE ALECTORIENNE.

PIERRE DE COQUILLES. *Voyez* l'article PERLES au mot NACRE DE PERLES.

PIERRE DE CORNE, *Lapis corneus*. Les Naturalistes Allemands & les Ouvriers des mines de ce pays donnent le nom de *pierre de corne* (hornstein) à plusieurs especes de pierre de nature différente. Henckel dit qu'on désigne par-là une pierre feuilletée, & qui est un vrai jaspe : elle ressemble parfaitement au caillou & au quartz qui seroient colorés en brun, en jaune, en rouge, en gris & en noir. Le même Auteur dit qu'il se trouve de la pierre de corne en Saxe dans le voisinage de Freyberg, & qu'elle est composée d'un assemblage de petites couches de spath pesant, d'améthyste, de quartz, de jaspe, de crystal, qui sont entre-mêlées les unes sur les autres.

D'autres donnent le nom de *pierre de corne* à cette espece de *silex* ou *pierre à fusil ordinaire*, qu'on trouve souvent dans la craie, ou par morceaux répandus dans la campagne, & dont la couleur ressemble à celle de la corne des animaux. *Voyez* notre *Minéralogie*, & l'article ROCHE DE CORNE dans ce Dictionnaire.

PIERRE DE CRABE. *Voyez* QUEUE DE CRABE.

PIERRE DE CRAPAUD. *Voyez* CRAPAUDINE.

PIERRE DE LA CROIX, *Lapis crucifer.* Cette pierre, qui eſt tantôt d'une nature calcaire, & tantôt ſilicée, a une couleur de corne, & porte exactement dans ſon intérieur la figure d'une croix noirâtre, tout-à-fait différente des *mâcles.* Voyez ce mot.

La pierre de croix ne ſemble être qu'une frondipore (eſpece de madrepore) foſſile, dont deux lames ſe croiſent de maniere, qu'étant ſciées horiſontalement ou même verticalement, & enſuite polies, elles ne repréſentent pas mal une croix, dont l'intervalle des angles ſeroit rempli de matiere ſilicée. On trouve beaucoup de ces pierres en baſſe Normandie, en Poitou ou en Saintonge, dans la Guyenne, & principalement aux environs de Compoſtelle en Eſpagne, à vingt milles de l'Egliſe de S. Jacques. Les Jouaillers d'Eſpagne les taillent en amulettes, & les enchaſſent dans de l'or ou de l'argent, pour ſatisfaire à la crédulité des gens du pays, qui prétendent qu'on trouve ainſi ces pierres toutes polies, & pour des cauſes dont ils ont ſeuls la révélation; on en fait auſſi des chapelets.

PIERRE A DÉTACHER. On ſait que la glaiſe pure, lorſqu'elle eſt ſeche, a une grande diſpoſition à imbiber les matieres huileuſes & graſſes; cette propriété fait qu'on s'en ſert pour faire les pierres à enlever les taches des habits, & qu'on les nomme *pierres à détacher.*

PIERRE DIVINE. *Voyez* JADE.

PIERRE DE DOMINE. Nom donné à une eſpece de marne qui ſe pétrifie, & qui, au rapport des Voyageurs Hollandois, ſe trouve dans une riviere qui paſſe près de la Fortereſſe de Victoria, dans l'Iſle d'Amboine. Cette pierre eſt mouchetée comme du marbre ſerpentin, & de la groſſeur d'un œuf d'oie, chargée de mamelons; cependant liſſe, aſſez tendre & facile à polir. On prétend que c'eſt un Curé Proteſtant (que les Hollandois nomment *Dominés*) qui le premier l'a découverte & fait connoître : on aſſure même qu'il en faiſoit mâcher à ſes malades. *Dictionn. Univerſ. de Hubner.*

PIERRE DE DRAGON, *Draconites.* Pierre demi-tranſparente que quelques anciens Naturaliſtes ont prétendu ſe trouver dans la tête du dragon, & ſur laquelle on a débité beaucoup de rêveries. *Voyez* Boëce de Boot *de Lapid. & Gemm. p. 441, édit. de 1644.* M. Stobæus (*Stobæi Opuſcula, pag. 130, &c.*) croit que la draconite n'eſt autre choſe que l'aſtroïte. Il prétend que les Charlatans pour en relever le prix, ſe ſont imaginés de dire qu'elle venoit des Indes, & qu'elle avoit été tirée de la tête d'un ſerpent endormi, avant que de lui couper la tête. La forme d'une étoile qu'on remarque dans cette pierre, ſuffiſoit d'ailleurs pour la rendre merveilleuſe aux yeux du Peuple, qui ne pouvoit manquer d'y appercevoir des marques d'une influence céleſte. Une autre circonſtance qui devoit encore frapper des gens peu inſtruits, c'eſt qu'en mettant du vinaigre ſur cette pierre, on y apperçut du mouvement : effet aſſez naturel lorſque la pierre eſt poreuſe & du genre des calcaires, qui ont la propriété de ſe diſſoudre dans les aci-

des, & d'y faire effervescence : c'est un phénomene semblable qui a fait donner à la *pierre lenticulaire* le nom de *pierre sorciere*. Voyez ce mot. La *pierre de dragon* est une astroïte convertie en spath. *Voyez* ASTROÏTE & SPATH.

PIERRE A ÉCORCE. *Voyez* ROCHE DE CORNE.

PIERRE D'ÉCREVISSES. *Voyez* à la suite du mot ÉCREVSSES.

PIERRE ÉCUMANTE. Cette substance minérale que les Suédois appellent *gesten*, bouillonne dans le feu, forme de l'écume; & a beaucoup de propriétés analogues à celles de la *gelée minérale*, & sur-tout à la *zéolite*. Vovez ces mots.

PIERRE ÉLÉMENTAIRE. Les Lithologistes donnent ce nom ou à une *agate de quatre couleurs*; ou à une *opale*. Voyez ces mots.

PIERRE D'ÉMERIL. *Voyez* ÉMERIL à l'article FER.

PIERRE D'ÉPONGE, *Lapis spongiæ*. Sont de petits corps ou concrétions poreuses & pierreuses, qui se trouvent dans les pores de l'*éponge*. Voyez ce mot.

PIERRE D'ÉTAIN. Les Mineurs donnent ce nom à l'étain minéralisé dans la pierre : ils le donnent aussi à la mine d'étain bocardée, lavée & prête à être purifiée par la fonte. *Voyez* ÉTAIN.

PIERRE ÉTOILÉE ou ASTERIES. *Voyez* au mot PALMIER MARIN.

PIERRE A FARD. Est une espèce de *talc*. Voyez ce mot.

Le nom de *fard* se dit de toute composition, soit de blanc, soit de rouge, dont les femmes & quelquefois les hommes mêmes se servent dans certains pays pour embellir leur teint, imiter les couleurs de la jeunesse, ou les réparer par artifice.

On lit dans l'Encyclopédie que l'amour de la beauté a fait imaginer de tems immémorial tous les moyens qu'on a cru propres à en augmenter l'éclat, à en perpétuer la durée ou à en rétablir les bréches, & que les femmes ont cru trouver ces moyens dans les *fardements*. L'antimoine est le plus ancien fard dont il soit fait mention dans l'Histoire; & en même-tems celui qui a le plus de faveur. Comme dans l'Orient les yeux noirs, grands & fendus passoient, ainsi qu'en France aujourd'hui, pour les plus beaux : les femmes qui avoient envie de plaire, se frottoient le tour de l'œil avec une aiguille trempée dans du fard d'antimoine pour replier la paupiere, afin que l'œil en parût plus grand : on ne sauroit croire combien l'usage d'un tel fard s'étendit & se perpétua. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'aujourd'hui les femmes Syriennes, Babyloniennes & Arabes, se noircissent du même fard le tour de l'œil, & que les hommes en font autant dans les déserts de l'Arabie pour se conserver les yeux contre les ardeurs du soleil. Tous ces Peuples tirent une ligne noire en dehors du coin de l'œil, pour le faire paroître plus fendu, & les femmes Barbaresques croiroient qu'il manqueroit quelque chose d'essentiel à leur parure, si elles n'avoient pas teint le poil de leurs paupieres & leurs yeux avec la poudre de *molybdæne*. Voyez ce mot. Les femmes Grecques & Romaines emprunterent des

Asiatiques la coutume de se peindre les yeux en noir; mais pour étendre encore plus loin l'empire de la beauté & réparer les couleurs flétries, elles imaginerent deux nouveaux fards inconnus auparavant dans le monde, & qui ont passé jusqu'à nous, c'est-à-dire, le *blanc* & le *rouge*.

La plûpart des Peuples de l'Asie & de l'Afrique sont encore dans l'usage de se colorier diverses parties du corps, de noir, de blanc, de rouge, de bleu, de jaune, de verd; en un mot, de toutes sortes de couleurs, suivant les idées qu'ils se sont formées de la beauté.

Avant que les Moscovites eussent été policés par le Czar Pierre I, les femmes Russes savoient déja se mettre du rouge, s'arracher les sourcils, se les peindre, ou s'en former d'artificiels. Nous voyons aussi que les Groënlandoises se bariolent le visage de blanc & de jaune; & que les Zembliennes, pour se donner des graces, se font des raies bleues au front & au menton. Les Mingreliennes, sur le retour, se peignent tout le visage, les sourcils, le front, le nez & les joues. Les Japonoises de Jédo se colorent de bleu les sourcils & les levres. Les Insulaires de Sombréo au nord de Nicobar, se plâtrent le visage de verd & de jaune. Quelques femmes du Royaume de Décan se font découper la peau en fleurs qu'elles teignent de diverses couleurs. Les Arabes, outre ce que nous en avons dit ci-dessus, sont dans l'usage de s'appliquer une couleur bleue aux bras, aux levres, & aux parties les plus apparentes du corps : ils mettent, hommes & femmes, cette couleur par petits points, & la font pénétrer dans la chair avec une aiguille faite exprès : la marque en est inaltérable. Les Turquesses Afriquaines s'injectent de la tuthie préparée dans les yeux, pour les rendre plus noirs, & se teignent les cheveux, les mains & les pieds, en couleur jaune & rouge. Les Mauresses suivent la même mode, mais elles ne teignent que les paupieres & les sourcils avec la molybdene. Les filles qui habitent les frontieres de Tunis se barbouillent de couleur bleue le menton & les levres; quelques-unes impriment une petite fleur, dans quelqu'autre partie du visage, avec de la fumée de noix de galle & du safran. Les femmes du Royaume de Tripoli font consister les agréments dans des piquûres sur la face, qu'elles pointillent de vermillon : elles peignent leurs cheveux de même; la plûpart des filles Negres du Sénégal, avant que de se marier, se font broder la peau de différentes figures d'animaux & de fleurs de toutes couleurs. Les Négresses de Serra-Lionna se colorent les yeux de blanc, de jaune & de rouge. Les Créecks & les habitants du détroit de Davis en Amérique, dans la vue de s'embellir, se découpent la peau du visage, &c. en serpents, lézards, crapauds & fleurs, & remplissent ces coupures de couleur noire. Les Floridiennes Septentrionales se peignent par piquûres le corps, le visage, les bras & les jambes de toutes sortes de couleurs ineffaçables. Enfin, les Sauvagesses Caraïbes se barbouillent toute la face de roucou. Si nous revenons en Europe, nous trouverons que le blanc & le rouge (le talc & le carmin) ont fait fortune en France. Nous en avons l'obligation aux Italiens qui passerent à la Cour de

de Catherine de Médicis : mais ce n'eſt que ſur la fin du ſiecle paſſé, que l'uſage du rouge, du crêpon de Strasbourg & du nakarat de Portugal eſt devenu général parmi les femmes de condition, &c.

Le fard ne peut réparer les injures du tems, ni rétablir ſur les rides du viſage la beauté qui s'eſt évanouie : & loin que les fards produiſent cet effet, preſque tous gâtent la peau, la rident, l'alterent & ruinent la couleur naturelle : heureuſement que les Dames qui entendent leurs intérêts ne ſe laiſſent guères abuſer, ni ſur la qualité du *rouge*, ni ſur celle du *blanc*, *&c.* autrement leur peau perdroit tous ſes agrements. *Voyez* les articles TALC, COCHENILLE & HOMME, où l'on trouvera pluſieurs autres ſortes de détails ſur la beauté & l'art coſmétique des différents Peuples.

PIERRE A FEU. *Voyez* PYRITES.

PIERRE DE FIEL. Concrétion pierreuſe qui ſe trouve dans l'amer ou véſicule du fiel de pluſieurs animaux : elle eſt formée par l'épaiſſiſſement & le deſſéchement de la bile dont elle conſerve la couleur & le goût. Elle eſt plus ou moins groſſe, & arrondie : celle du bœuf étant broyée ſur le porphyre, fait un jaune doré très beau : elle peut s'employer à l'huile, quoique rarement ; ſon plus grand uſage étant pour la miniature ou détrempe.

PIERRE FIGURÉES, *Figurata.* On donne ce nom à toute eſpece de pierre, qui porte naturellement en ſa ſuperficie ou dans ſon total, une figure extraordinaire, & tout-à-fait étrangere au regne minéral. *Voyez* l'article JEUX DE LA NATURE. Il y a auſſi des pierres figurées artificielles, que l'on rencontre quelquefois dans la terre à différentes profondeurs, communément dans des buttes & dans des tombeaux ; telles ſont, 1°. les prétendues *pierre de tonnerre* ou de *foudre*, faites en forme de croix, ou pyramidales par les deux extrémités, renflées dans le milieu, & percées d'un trou ; 2°. les *haches de pierre ;* 3°. les *marteaux de pierre ;* 4°. les *couteaux de pierre ;* 5°. les *flêches de pierre.* Il paroît que ces pierres ſont des armes, des inſtruments & uſtenſiles dont anciennement les hommes, & ſur-tout les Sauvages ſe ſervoient ſoit à la guerre, ſoit pour d'autres uſages, avant que de ſavoir traiter le fer. On peut ajouter à ces ſortes de pierres taillées ou figurées, 6°. les *langues de pierre ;* 7°. les *urnes ſépulchrales ;* 8°. les *dez de Baden*, &c.

PIERRE A FILTRER. *Voyez* à l'article GRÈS.

PIERRE DE FLORENCE, eſpece de marbre opaque, orné de dendrites, &c. *Voyez* l'article MARBRE.

PIERRE DE FOUDRE. Pierre dont le vulgaire penſe que la chûte, ou même la formation du tonnerre eſt toujours accompagnée. Son exiſtence eſt fort douteuſe. Ce qu'on a pris pour une pierre de foudre ou de tonnerre eſt une matiere minérale fondue par l'action du feu du Ciel, ou peut-être même quelque ſubſtance, telle que la terre en renferme beaucoup dans les endroits où elle a été fouillée par des volcans qui ſe ſont éteints. Le tonnerre étant venu à tomber dans ces endroits, & le Peuple y ayant enſuite

rencontré ces substances qui portent extérieurement des preuves certaines de l'action du feu, il les aura prises pour ce qu'il a appellé des *pierres de foudre.* Voyez aussi Belemnites & Ceraunias.

PIERRE FROMENTAIRE ou FRUMENTACÉE, *Lapis frumentarius.* Ce sont des pierres dans lesquelles on voit comme des semences ou des grains de froment pétrifiés.

PIERRE A FUSIL ou SILEX. *Voyez* au mot Caillou.

PIERRE DE GALLINACE, espece de verre noirâtre très dur, fort pesant, dont les Péruviens se servoient en guise de glaces pour faire leurs miroirs. Les Indiens l'appellent aussi *guanucuna culqui* (argent des morts), parcequ'ils avoient coutume d'en enterrer divers morceaux avec leurs morts. On en trouve en effet dans leurs anciens tombeaux des morceaux taillés. On en voit un très beau dans le Cabinet d'Histoire Naturelle du Roi; il fut tiré d'un tombeau fort écarté dans les montagnes de Pichenchâ près Quito. Il a neuf pouces de diametre, & dix lignes & demie d'épaisseur; il est de figure convexe des deux côtés, mais de convexités inégales, & on y remarque une face plus polie que l'autre. M. Godin dit qu'il y a une mine de pierres de gallinaces à plusieurs journées de Quito. On ne peut travailler cette pierre qu'en l'usant. Il paroît que la *gallinace* est un verre de volcan. *Voyez* Pierre Obsidienne.

PIERRE DE GOA, espece de *bézoard factice.* Voyez au mot Bézoard.

PIERRE GYPSEUSE. *Voyez* Gypse.

PIERRE HÆMATITE. *Voyez* à l'article Fer.

PIERRE HÉLIOTROPE. *Voyez* au mot Jaspe.

PIERRE HÉPATITE. Quelques-uns ont donné ce nom à la pierre appellée *lawezze.*

PIERRE HERCULIENNE, est l'*aimant.* Voyez ce mot.

PIERRE D'HIRONDELLE. Nom donné à la petite pierre qui se trouve dans l'estomac de l'oiseau qui porte ce nom, & qu'il avoit avalée pour faciliter sa digestion. Ce sont de petits grains d'agate, orbiculaires, un peu plus grands qu'une semence de lin : on les trouve aussi dans le sable. Il y en a de blanches, de grises & de bleuâtres. On s'en sert, dit-on, pour chasser les petites ordures qui entrent quelquefois dans les yeux. On trouve aussi de ces pierres, sur la montagne de Sassenage, près de Grenoble en Dauphiné.

PIERRE DES HUMAINS. *Voyez* au mot Calcul.

PIERRE HYSTÉRIQUE. *Voyez* Hystérolithe.

PIERRE DES INCAS, est une espece de pyrite blanche, arsénicale, luisante comme de l'étain ou du fer recuit : elle ne se ternit que peu ou point à l'air; sa figure est indéterminée. Les Incas, Rois du Pérou, attribuoient de grandes vertus à cette pierre : ils en portoient des bagues; ils les faisoient tailler à facettes, & l'on en mettoit dans leurs tombeaux. On en fait aussi des miroirs & des colonnes. On prétend que l'on a retiré quel-

ques-unes de ces pierres de certains tombeaux des Incas, qui avoient près de quatre cents ans d'antiquité, sans qu'elles parussent altérées en rien.

PIERRE D'IRIS. Les Anciens ont donné ce nom à une pierre précieuse, transparente, dans laquelle on remarque les différentes couleurs de l'arc-en-ciel. Quand un crystal de roche est équilatéral, & qu'on regarde le Soleil au travers, on y reconnoît le même phénomene : souvent un crystal, étonné par le contre-coup d'un marteau, soit dans l'eau chaude, soit à l'air libre, est susceptible de réfléchir des iris.

PIERRE JUDAIQUE ou DE SYRIE, ou DE PHÉNICIE, *Lapis Judaïcus.* On présume que c'est la pointe d'une espece particuliere d'oursin, devenue fossile, & même convertie en spath : elle est oblongue, obtuse, renflée dans son milieu, tantôt unie & tantôt chagrinée, d'une couleur grisâtre. Ces sortes de pierres ont un pédicule, au bout duquel est une cavité cotyloïde, peu profonde, qui sert d'emboîture : elles se cassent toujours obliquement. On les trouve communément en Syrie, & dans plusieurs autres endroits de la Judée.

PIERRE DE LAIT. C'est le *morochtus* ou le *morochite* des Auteurs. On donne aussi ce nom au *lait de lune fossile* à demi solide. *Voyez* ce mot. Cependant le vrai *morochite* est une substance argilleuse, verdâtre, de la nature de la *craie de Briançon* : c'est le *milchstein des Allemands ;* on s'en sert quelquefois pour dégraisser & pour tracer des lignes. *Voyez* aussi GALACTIT.

PIERRE DE LARD, *Lardites.* C'est une matiere qui nous vient de la Chine, où on lui donne toutes sortes de figures, & d'où elle nous est envoyée toute façonnée : elle est demi-transparente, assez dure, de différentes couleurs, tantôt blanche & tantôt marbrée ; c'est la *stéatite* des Anciens, le *gemma-huya* du Dictionnaire de Trévoux, le *speckstein* & *smectites* des Modernes.

PIERRE LENTICULAIRE ou NOMMULAIRE, *Lapis lenticularis.* Parmi les corps les plus inconnus de la Lithologie, les Naturalistes regardent comme un des plus singuliers la *pierre lenticulaire*, ainsi nommée de sa parfaite ressemblance extérieure avec des lentilles, ou avec certaines monnoies. On soupçonne cependant que ces corps organisés ont été dans leur origine des coquillages marins : peut-être sont-ce des especes singulieres de nautiles fossiles. Les pierres lenticulaires sont des corps plats, ronds, épais en leur milieu, lisses, très durs, d'une superficie plus ou moins considérable ; les petites ont trois à quatre lignes de largeur, les moyennes en ont six à huit, mais on en trouve de quinze lignes : ces pierres sont composées de plusieurs couches faciles à distinguer lorsqu'on vient à les user jusqu'à la moitié de leur épaisseur, car on voit alors six à sept traces en volute dont l'œil est au centre de cette coupe : les premieres révolutions sont grainelées : si on coupe ces pierres dans le juste milieu ou leur grand diametre, on voit des traces ovales & concentriques, distin-

guées les unes des autres par un mortier argillo-ſableux, très dur & ſans aucun ordre. *Voyez* Pierres numismales.

PIERRE DE LINX. *Voyez* Belemnite.

PIERRE DE LIS ou ENCRINUS. *Voyez* *Lilium lapideum*, & l'article Palmier marin.

PIERRE LUMACHELLE ou DE LIMAÇON. Cette pierre, que les Italiens nomment ainſi, eſt le *marbre conchyte* de la plûpart des Naturaliſtes. On n'a juſqu'ici que des idées très incertaines de cette production de la Nature, & de tous les corps organiſés qui s'y rencontrent, mais rarement entiers; on y diſtingue quelques limaçons à coquilles, quelquefois des écailles de poiſſons de mer, des eſpeces de cornes d'ammon, des belemnites, &c. La *pierre lumachelle* eſt ſuſceptible du poli, & ſe trouve dans des collines compoſées de couches horiſontales de ſable & de craie. En 1758, Madame Poncher découvrit dans ſa Terre de Chacenay en Champagne, près de Bar-ſur-Seine, une carriere de ce marbre, dont elle fit conduire quelques blocs à Paris. Le Sieur Adam, Marbrier du Roi, les a travaillés & en a fait de très beaux ouvrages. Par l'échantillon qui nous en a été préſenté, nous y avons reconnu des gryphites, des cochlites, la plûpart converties en ſpath; le gluten de ce marbre eſt d'un grain fin, dur, ſans fils, & ſuſceptible d'un très beau poli. Les blocs qu'on tire de la carriere ont ordinairement ſix à ſept pouces d'épaiſſeur, cinq à ſix pieds de longueur, & trois à quatre pieds de largeur. On pourroit en tirer de plus conſidérables. Ce *marbre conchyte* nous a paru pour le moins auſſi beau que le *lumachella* ſi eſtimé en Italie.

PIERRE LUMINEUSE. *Voyez* au mot Phosphore.

PIERRE DE LYDIE, eſt l'eſpece de pierre argilleuſe, qui ſert de *pierre de touche*. Voyez ce mot.

PIERRE DE MALAC, eſt le *bézoard du porc-épic*. Voyez ce mot.

PIERRE DE MALLACA, eſpece de bézoard factice. *Voyez* au mot Bézoard.

PIERRE DE LA MATRICE ou DE VÉNUS. *Voyez* au mot Hystérolithes.

PIERRE DE MEMPHIS, eſt une *onix*. Voyez ce mot.

PIERRE MEULIERE. Cette pierre eſt une de celles auxquelles un uſage journalier & intéreſſant donne une certaine célébrité. On doit la conſidérer comme une eſpece de quartz carié, ſur-tout celle de France, car elle varie de nature ſuivant les différents pays d'où on la tire, comme de l'Allemagne, du Nord, &c. Il y en a qui reſſemblent à un amas de cailloux de différentes eſpeces, d'autres paroiſſent compoſées de grains de ſable quartzeux. Au reſte, la ſurface de ces ſortes de pierres eſt aſſez inégale, comme trouée, & aſſez dure pour pouvoir moudre le grain, & même pour faire feu lorſqu'elle éprouve des frottements rapides. *Voyez* ce que nous avons dit de la *pierre meuliere* au mot Grais & à celui de Quartz carié.

PIERRE NAXIENNE ou QUEUX. *Voyez* PIERRE A RASOIR. La vraie pierre naxienne sert à éguiser les faulx.

PIERRE NÉPHRÉTIQUE. *Voyez* JADE.

PIERRE NOIRE. *Voyez* CRAYON NOIR.

PIERRE NOMMULAIRE. *Voyez* PIERRE LENTICULAIRE.

PIERRE NUMISMALE, *Lapis numismaticus*. On en distingue de plusieurs sortes; savoir, la *pierre lenticulaire* ou *nommulaire*, la *pierre frumentaire*, le *porpites*. Quand on veut voir l'intérieur de ces corps organisés, il suffit de les chauffer sur un charbon, & de les jetter toutes chaudes dans de l'eau froide; aussi-tôt elles s'élevent par couches minces, ou se séparent en deux, sur-tout la pierre lenticulaire, que des personnes croient avoir servi d'opercule à quelque coquillage. Nous présumons que c'est un coquillage particulier & chambré : au reste, ceci n'est qu'une conjecture.

PIERRE OBSIDIENNE, *Lapis obsidianus*. On trouve dans Pline la description d'une pierre nommée *obsidienne*, du nom d'*Obsidius*, qui l'apporta le premier de l'Ethyopie. Feu M. le Comte de Caylus, si avantageusement connu des Savants, a étudié particuliérement ce passage de Pline; & ses observations lui ont donné matiere à un excellent Mémoire qu'il a lu à l'Académie des Inscriptions le 10 Juin 1760, auquel M. Bernard de Jussieu, par ses profondes connoissances & ses grandes recherches, a fourni toutes les remarques qui sont du ressort du Naturaliste, & MM. Majault & Roux, les expériences chymiques. Il résulte de ce Mémoire, que l'Auteur a bien voulu nous confier, en nous permettant d'en faire l'usage présent avant son impression; il résulte, dis-je, que le *lapis obsidianus* n'est ni le *lapis obsidius* du Commentateur Saumaise, ni une espece de Jayet, comme l'a cru Agricola, & après lui Cœsius & Wallerius, ni un marbre noir comme le pensent Aldrovande & ses Sectateurs, mais une sorte de laitier, fourni par des volcans, semblable en tout point à la *pierre de gallinace des Péruviens*. Voyez ce mot.

PIERRES ODORANTES. On donne ce nom à différents corps fossiles, tels que la *pierre porc de Quebec*, la *pierre de violette* de Ledelius; les *petites cornes d'ammon* du Mont Raudius, &c. *Voyez* l'*Observation*, *p. 190 du 1 Volume de notre Minéralogie*.

PIERRE DES OISEAUX, *Lapis avium*. Sous ce nom on comprend la *pierre alectorienne*, qui est celle de *coq*, la *pierre d'hyrondelle*, celle de *pengouin*, & la *pierre de vautour*.

PIERRE OLLAIRE, *Lapis ollaris*. Sous ce nom générique on comprend les *pierres smectites* ou *stéatites ;* c'est-à-dire, celles dont la surface est glissante, & comme savonneuse au toucher, qui sont médiocrement pesantes, tantôt plus, tantôt moins transparentes, de couleurs différentes ou mêlangées, peu dures, propres à être sciées, tournées & travaillées avec des outils de fer, ou qui admettent le poli, qui ne se dissolvent point par les acides; en un mot, qui, comme toutes les pierres argilleuses, se dur-

cissent dans le feu & y deviennent rarement friables. Telles sont la *pierre de lard*, la *pierre de corne molle*, la *pierre colubrine*, la *serpentine*, la *pierre de touche* & toutes les especes de *talcites*. Voyez ces mots.

Bien des personnes regardent le *crayon noir molybdene* & le *crayon rouge* ou *sanguine*, comme des especes d'*ollaires stéatites*. Voyez ces mots.

M. Guettard fait mention, dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences, ann. 1752*, de quatre sortes de pierres ollaires, lesquelles se levent par feuillets, comme les schistes. Il observe qu'elles ne sont presque qu'un amas de parties talqueuses, réunies par une matiere non calcinable, mais qui lui a paru être de la nature du schiste. La finesse du grain de cette pierre, & le peu de dureté qu'elle a, dit-il, au sortir de la carriere, permettent d'en faire différents ouvrages & différents vases, marmites, chauderons, &c. Ces vaisseaux se travaillent sur une espece de tour mû par un courant d'eau. On en fait un commerce assez considérable, puisque M. Scheuchzer assure qu'il va à plus de soixante mille couronnes d'or: c'est dans la Suisse que l'on trouve abondamment la pierre ollaire; on en a découvert aussi dans le Canada, qui, selon M. Guettard, ne sont pas si propres à être travaillées.

Les pierres ollaires varient pour la couleur & pour le tissu : il y en a de noires, qui peuvent servir de crayon & qui sont aussi onctueuses que les stéatites; d'autres sont grainelées & friables. *Voyez notre Minéralogie*; enfin il y en a de jaunâtres & d'un tissu comme strié. Presque toutes ces sortes de pierres se divisent à l'aide du fer en morceaux, de figure indéterminée : communément on met cuire au fourneau des Potiers dans des boîtes ou gazettes de fer battu, ou de tôle enduites de glaises, les vases qui sont faits de pierres ollaires. Pour avoir une idée plus ample de cette espece de pierre. *Voyez* l'article STÉATITE, où se trouve celui de SMECTITE.

PIERRE OVAIRE. *Voyez* MÉCONITES & OOLITHES.

PIERRE D'OUTRE MER. *Voyez* LAPIS LAZULI.

PIERRE DE PAON ou DE PLUME. *Voyez* PLUME DE PAON.

PIERRE DU PÉRIGORD. *Voyez* son article à la suite du mot FER.

PIERRE PHRYGIENNE, est une espece de mine d'alun pierreuse, dont les Teinturiers de Phrygie se servoient autrefois pour donner de l'intensité à leurs couleurs rouges.

PIERRE A PICOT ou DE LA PETITE VÉROLE. *Voyez* VARIOLITE.

PIERRE DES PIERRES. *Voyez* ONIX.

PIERRE PLANTE. On donne ce nom aux *litophytes*. Voyez ce mot.

PIERRE A PLATRE. *Voyez* GYPSE.

PIERRE DE POISSON, *Calculus piscium*. On donne ce nom à certains petits os particuliers, qui se trouvent dans la tête de quelques-uns de ces animaux. Le merlan, la tortue, l'écrevisse, la tenche, le muge, la perche,

la dorade, le manati, la ſeche, &c. en fourniſſent des exemples. *Voyez* auſſi le *Mémoire publié par Bromel en 1725*, dans les *Actes d'Upſal*, & l'*Hiſtoire des poiſſons de J. Theod. Klein.*

PIERRE-PONCE, *Pumex*, eſt une pierre blanchâtre ou griſe, poreuſe & légere, qui nage ſur l'eau : elle eſt rude au toucher, d'un tiſſu fibreux, & luiſant intérieurement, comme de l'asbeſte, ne faiſant point d'effervefcence avec les acides, ne donnant point d'étincelles avec le briquet, excepté celle qui eſt aſſez peſante & colorée ; elle entre en fuſion dans le feu. On trouve celle qui eſt blanche en morceaux de différentes groſſeurs, flottant en pleine mer ; & celle qui eſt griſe, en pains quarrés, applatis & durs, vers les rivages, qui demeurent ſuſpendus dans l'eau ſans s'y précipiter, & ſans nager à ſa ſurface.

Les pierres ponces ont communément une odeur marécageuſe, & une légere ſaveur ſalée. Les ponces blanches, les plus légeres & les plus groſſes, ſervent aux Parcheminiers & aux Marbriers ; les petites ſervent aux Potiers d'Étain, aux Menuiſiers & aux Doreurs. Les ponces griſes & plattes ſervent aux Corroyeurs & aux Chapeliers. A Naples, on choiſit toutes celles qui ſont de rebut, pour en faire du ciment avec de la chaux ; ce mortier eſt employé dans la conſtruction des terraſſes : il a la même propriété que le ciment fait avec le *pozzolane*. Voyez ce mot. Il prend corps avec un tel degré de dureté, qu'à peine les ferrements y ont priſe quelquetems après qu'il a été mis en œuvre. Il n'eſt pas rare de rencontrer des pierres ponces griſes, marbrées de jaune & de rouge.

Les pierres-ponces du commerce ſe trouvent de tems-en-tems flottantes, ou jettées ſur les bords de la mer Méditerranée, en Sicile, vers le Mont-Véſuve, & près les monts Ætna & Hécla, ſur les parages des Iſles Santorin de l'Archipel. La plûpart de celles qui ſe ramaſſent dans les terres voiſines de tous les autres Volcans en éruption, ſervent au ciment. Preſque toutes les maiſons de Milo ne ſont conſtruites qu'avec des blocs d'une ponce ſtriée : ainſi il paroît que les ponces ſont des *productions de Volcans.* Voyez ce mot & celui de LAVE.

M. Garcin dit qu'en 1726, on a vu, entre le Cap de Bonne-Eſpérance, & les Iſles de Saint-Paul & d'Amſterdam, la mer toute couverte de ponces flottantes au gré du vent & fort loin des terres, ſur une eſpace de plus de cinq cents lieues, au travers deſquelles on vogua pendant dix jours de ſuite. Tous les rivages de la Zône-Torride ſont couverts de ponces, ſur-tout les Iſles de la Sonde & les Moluques, où il y a auſſi beaucoup de Volcans.

PIERRE-PORC ou PIERRE PUANTE, *Lapis ſuillus, aut fœtidus*, eſt communément une terre calcaire & ſpatheuſe, griſâtre, noirâtre ou brune : elle exhale une mauvaiſe odeur de charbon de terre, ou d'urine de chat, quand on la frotte ou qu'on l'écraſe ; mais elle perd cette odeur à la calcination, & y devient blanche, en décrépitant comme le ſel marin. Nous avons rencontré cette pierre près de la charbonniere d'Ingrande, &

de la mine d'alun du Palatinat. Des personnes croient que la pierre-porc n'est qu'une espece particuliere de spath crystallisé en hexagone : on apporte aussi cette pierre de Suede, notamment de Norwege, de Portugal & du Cap de Santé, à quelques lieues de Quebec ; on y en trouve de rayonnées, de prismatiques & de sphériques.

PIERRE DE PORC-EPIC, est la pierre qui se trouve dans la vésicule du fiel du porc-épic des Indes, & sur-tout dans la Province de Pama-Mallacca. Cette pierre ressemble beaucoup à celle du sanglier ; mais elle est plus petite. Les Indiens l'appellent *mastica de joho* ; les Portugais, *pedro de vassar* ou *piedra de puerco*, & les Hollandois, *pedro de porco*. Les Indiens s'en servent intérieurement pour se guérir d'une maladie qu'ils appellent *mordoxi*, laquelle vient d une bile irritée, & qui cause, à ceux qui en sont attaqués, des accidents aussi fâcheux que ceux de la peste. *Voyez* au mot BEZOARD.

PIERRE DE PORC DES INDES : elle ressemble assez à la précédente, mais elle est plus grosse ; on la trouve dans la vésicule du fiel du sanglier de Mallacca.

PIERRE DE PORTUGAL. *Voyez* PIERRE QUARRÉE.

PIERRE POURRIE, est une argille, qui a perdu presqu'entiérement son gluten, c'est-à-dire, la partie liante qui unissoit ses parties ; de sorte qu'humectée, on n'en peut former aucune pâte qui ait de la liaison, elle retombe en poussiere à mesure qu'elle seche. On trouve souvent cette argille dans la carriere, disposée par lits horisontaux & feuilletée : elle est ordinairement très friable, très fine ; il y en a de graveleuse, que les Ouvriers rejettent.

La pierre pourrie nous vient d'Angleterre : elle conserve la trace du métal sur lequel on la frotte. On s en sert pour adoucir les petites inégalités des ouvrages fins.

PIERRES PRECIEUSES, *Gemmæ*. Ces pierres sont des crystaux naturellement formés dans la terre, & qui se distinguent du crystal de roche, par leur extrême dureté, la couleur vive, la transparence, la figure extérieure, & la pesanteur spécifique, tous caracteres peu sujets à l'erreur. Les pierreries ne se polissent que difficilement, mais elles prennent un éclat vif & merveilleux, qui jette de tous côtés des rayons de lumiere, sans que la pierre chatoie : exposées au feu, il n'y en a qu'un très petit nombre qui entrent en fusion. L'eau-forte ne les altere point : elles font feu avec le briquet. On est dans l'usage de distinguer les pierreries en Orientales & en Occidentales ou Européennes, moins par la raison du pays d'où elles nous parviennent, que par leur dureté, le brillant, la pureté ou transparence, & la pesanteur.

Les pierres précieuses ont cependant d'autres propriétés qui les distinguent encore, puisque les pierreries orientales peuvent souffrir une forte action de feu, sans que leur couleur en soit altérée, tandis que les occidentales

dentales perdent en très peu de tems la leur, & deviennent ſemblables à du cryſtal, ſi elles ſont tranſparentes; ou d'un blanc matte, ſi elles ſont opaques.

M. d'Aubenton fait trois genres principaux de pierreries : la premiere contient les diamants, la ſeconde les pierres orientales, & la troiſieme les pierres occidentales, au nombre deſquelles il met le cryſtal de roche. *Voyez* ce mot.

En général, l'on a peu de détails intéreſſants, ou pour mieux dire, on n'en a point de circonſtanciés, ſur les pierres précieuſes tranſparentes. Preſque tous les Voyageurs, qui juſqu'ici ont été plus Commerçants que Naturaliſtes, par conſéquent plutôt Nomenclateurs que Méthodiſtes, ne nous ont encore rien donné de ſatisfaiſant ſur les pierreries, ni ſur les matieres dans leſquelles elles ſe forment : c'eſt pourquoi la plûpart des Deſcriptions qu'on lit dans le Catalogue des Lapidaires, ſont ſi embrouillées : elles ne tendent qu'à expliquer les différences qui peuvent faire changer le prix des pierres, ſans donner la définition qui doit convenir à telle & telle eſpece de pierre; delà le défaut de connoiſſance que nous avons, dit M. d'Aubenton, des pierres des Grecs & des Romains. Cet Académicien prétend que le caractere le plus eſſentiel & le plus propre à fixer la nomenclature & la diviſion des pierres, c'eſt leur couleur; la ſimple lecture des expériences qu'il a faites, au moyen du ſpectre ſolaire, met à portée (en ſuivant ſon procédé) de juger ſûrement de la nature & de la qualité d'une pierre qu'on n'auroit jamais vue. *Voyez* ſon *Mémoire*, *inſéré dans le Recueil de ceux de l'Académie Royale des Sciences.* Nous ne diſconviendrons pas cependant, que l'habitude & l'attention donnent ſouvent aux Jouailliers cette juſteſſe de coup d'œil, néceſſaire pour diſtinguer, dès la premiere vue, des pierres qui ſemblent avoir bien des caracteres communs.

Toutes les pierreries ont des cryſtalliſations & des couleurs aſſez différentes les unes des autres. *Voyez* les mots AIGUEMARINE, AMETHYSTE, BERIL, CHRYSOLITE, DIAMANT, ÉMERAUDE, GRENAT, HYACINTHE, ŒIL DE CHAT & ŒIL DU MONDE, OPALE, PERIDOT, RUBIS, SAPHIR, TOPASE, TOURMALINE, &c. & ce que nous avons dit au mot CRYSTAL, & même à l'article CAILLOU.

Il y a différentes tailles pour les pierreries; ſavoir, la taille à l'Indienne ou la poire, le brillant, le demi-brillant ou brillonnet, la roſe, la pierre épaiſſe, la pierre foible. A l'égard de leur valeur, tout dépend aſſez de la mode & du caprice : on les vend au karat; le karat peſe quatre grains, & le grain eſt moins fort que celui du poids de marc.

PIERRE PUANTE. *Voyez* PIERRE-PORC.

PIERRE QUARRÉE D'ESPAGNE ET DE PORTUGAL, eſt cette marcaſſite ou pyrite cubique ferro-arſénicale, qu'on taille en facettes, & dont on fait aujourd'hui tant de bijoux qui imitent l'éclat de certaines

pierreries. *Voyez* à l'article PYRITES. On trouve auſſi beaucoup de pierres quarrées en Piedmont & en Bohême.

PIERRE A RASOIR ou COS, ou QUEUX, ou PIERRE NAXIENNE, *Lapis coticularis*. Cette pierre, au ſortir de la carriere, eſt d'une conſiſtance tendre; mais elle s'endurcit par l'uſage que l'on en fait : elle eſt compoſée de particules fines & compactes; elle ſe diviſe par couches, dont la couleur eſt aſſez différente & facile à diſtinguer, ainſi qu'on le remarque dans toutes les pierres à aiguiſer à l'huile ou à raſoir, qui ſont ordinairement compoſées de deux couches, l'une brunâtre, & l'autre griſe ou jaunâtre : toutes deux ſont comme collées enſemble; ni l'une, ni l'autre ne ſe diſſout aux acides : la couche noire ou griſe réſiſte plus long-tems à un feu violent; & avant qu'elle jette de l'écume, la jaune eſt déja réduite en un verre très fluide. On s'en ſert pour faire des pierres à aiguiſer les outils; on en fait auſſi, en quelques pays, des meules & des tombes : c'eſt pourquoi on les appelle *Lapides oleariæ*, *aquariæ*, *molareæ*, *ſalivariæ*. Les véritables pierres à raſoir ſont des pierres argilleuſes : le nom de *cos* & de *queux* eſt donné, par quelques Auteurs, à des pierres ſableuſes.

PIERRE RAYÉE ou PIERRE DE MORAVIE. M. de Juſti donne ce nom à une ſubſtance précieuſe nouvellement découverte en Moravie, dans les montagnes de la Seigneurie de *Nanieſt*. Cette eſpece de pierre, qui n'a encore été rencontrée que dans un roc qui ſe trouve à l'endroit le moins acceſſible de ces montagnes, eſt extérieurement d'un beau blanc de lait, & ſe caſſe en morceaux de différentes grandeurs, qui ſont plus ou moins opaques, à raiſon de leur volume. Cette pierre eſt ſinguliérement traverſée & pénétrée dans toute ſa longueur de raies couleur d'améthyſte : ces raies, qui ont environ une ligne d'épaiſſeur, s'étendent toujours en droite ligne, & ſe ſuccedent avec aſſez de régularité : le Lapidaire de Vienne, qui s'eſt tranſporté ſur les lieux pour examiner la ſingularité de cette pierre dans le roc, préſume d'après le bloc qu'il a vu, qu'on la trouvera de même dans toute la veine, qui eſt d'ailleurs aſſez large pour en faire des tables, &c.

La *pierre de Nanieſt* reſſemble aſſez, après avoir été polie, à une étoffe à raies étroites : elle eſt entremêlée de petits grenats, qui y tiennent ſi fortement, qu'on ne peut les en ôter : ils ſe coupent & ſe poliſſent avec la pierre, ce qui augmente ſa beauté & ſon prix. La dureté de cette pierre nouvelle eſt inférieure à celle de l'agate, mais elle ſurpaſſe celle du marbre; elle n'eſt ni calcaire, ni fuſible au feu de fuſion ordinaire; elle ne donne point d'étincelles quand on la frappe avec un briquet d'acier.

PIERRE RÉFRACTAIRE. *Voyez* au mot PIERRE APYRE.

PIERRES DES REINS, DE LA VESSIE & DU FIEL. *Voyez* CALCUL.

PIERRE DES RÉMOULEURS. *Voyez* le mot GRAIS DES RÉMOULEURS, à l'article GRAIS.

PIERRE RÉTICULAIRE. *Voyez* RETEPORE.

PIERRERIES. *Voyez* PIERRES PRÉCIEUSES.

PIERRE DE LA RIVIERE DES AMAZONES. *Voyez* JADE.

PIERRES DE ROCHE. *Voyez* ROCHE.

PIERRE DES ROMPUS. *Voyez* OSTEOCOLLE.

PIERRE DE SABLE. *Voyez* GRAIS.

PIERRE A SABLON, eſt un grais peu compact, & qu'on briſe très aiſément au marteau : on en fait le ſablon dont on ſe ſert pour nettoyer la vaiſſelle. *Voyez* GRAIS & SABLE.

PIERRE DE SAMOS, eſpece de terre bolaire ou tripoli très fin, dont les Orfevres ſe ſervoient autrefois pour polir leurs ouvrages.

PIERRE DE SANG, eſt une eſpece de jaſpe ſanguin, que les Indiens taillent en cœur, & qu'ils portent en amulette pour arrêter le ſang. *Voyez* JASPE.

PIERRE DE SANTÉ. Nom que l'on donne dans le commerce à des pyrites ferro-arſénicales (marcaſſites) taillées à facettes par des Ouvriers qui vont s'établir ſur le bord de certaines rivieres en Bohême : ce ſont les Génevois & les Piémontois qui en font le plus grand débit ; on en fait des boutons, des pierres de boucles & de bagues, &c. La pierre de ſanté eſt preſque la même que la *pierre de Portugal.* Voyez les mots PIERRE QUARRÉE, MARCASSITE & PYRITES.

PIERRE DE SARCOPHAGE. *Voyez* PIERRE ASSIENNE.

PIERRE DE SARDE. *Voyez* CORNALINE.

PIERRE DE SASSENAGE ou CHÉLYDOINE, eſt la même que la pierre d'hirondelle. *Voyez* ce mot.

PIERRE SAVONEUSE : elle a une conſiſtance de cire, & eſt marbrée de rouge & de blanc ; étant mâchée, elle a le goût, ainſi que les propriétés du ſavon ; elle rend l'eau laiteuſe, & blanchit ou dégraiſſe très bien toutes ſortes d'étoffes. On s'en ſert en quelques pays, & particuliérement en Angleterre : elle eſt encore plus onctueuſe que la ſtéatite proprement dite, & que la craie de Briançon. *Voyez* ces mots.

PIERRE SERPENTINE. *Voyez* SERPENTINE.

PIERRE DE SERPENTS. Bien des perſonnes donnent ce nom à la corne d'ammon foſſile. Les Voyageurs appellent *pierre de ſerpent du Cap de Bonne-Eſpérance*, une compoſition artificielle : les Bramines Indiens s'en réſervent le ſecret ; elle a la forme d'une feve, elle eſt quelquefois large comme un de nos liards : ſa matiere eſt blanchâtre au centre, & d'un bleu céleſte dans les autres parties. Auſſi-tôt qu'elle eſt appliquée ſur la morſure d'une eſpece de ſerpent à lunette, eſpece de cobra (*couleuvre capelle* ou à *chaperon*), & même des autres ſerpents & autres bêtes vénimeuſes, notamment ſur la piquûre du ſcorpion, elle s'attache à la plaie ſans bandage & ſans ſoutien ; elle attire autant de poiſon qu'elle peut en contenir, & ſur-le-champ elle tombe d'elle-même : on la trempe alors dans du lait, qu'elle rend jaune en s'y purgeant ; on l'applique de nouveau, juſqu'à ce

qu'elle cesse de s'attacher, & delà on conclut qu'il ne reste plus de poison. Voilà ce qu'on raconte de la vertu de cette pierre, dont on doit faire usage aussi-tôt qu'on a été mordu ou piqué, afin de ne pas donner le tems au poison de s'introduire trop avant dans le corps, car alors elle seroit inutile. Nous n'en avons pas vu les effets, faute d'occasion; mais nous avons reconnu que la pierre de cobra n'est qu'un morceau d'os (ou de corne calcaire) taillé & calciné : on l'appelle *piédra de cobra.* Le P. Joseph Torrubia, Chroniqueur général de l'Ordre de S. François, & qui a vécu environ quinze ans à Manille, Capitale de l'Isle de Luçon, dit positivement, dans son *Apparat pour l'Hist. Natur d'Espagne, Tom. I,* que les meilleures *pierres de serpent* sont de composition; qu'elles se font dans les Isles Philippines; & que les Ouvriers les plus habiles qui y travaillent, sont les Indiens de la Province de Camarines, dans l'Isle de Luçon; enfin, que ce sont les Religieux de l'Ordre de S. François qui sont les Trafiquants de cette divine drogue à Manille. Ce Pere détaille fort au long les ingrédients & les propriétés admirables de cette pierre, dont les peuples des côtes de Malabar & de Coromandel font un grand usage. Il est à présumer que les Charlatans de l'Inde, qui se font mordre & piquer devant le Public pour lui faire voir la bonté de la pierre, sont des Particuliers gagés pour cela, & non les Religieux mêmes. On trouve dans la tête & dans l'estomac du serpent appellé *jènembi*, des pierres réputées alexitaires. On donne encore le nom de *pierre des serpents*, à une pierre onix. *Voyez* ONIX.

PIERRE SMECTITE ou STÉATITE : en général c'est la même que la pierre ollaire. *Voyez* ce mot & celui de STEATITE.

PIERRE DU SOLEIL : c'est la *girasol.* Voyez ce mot.

PIERRE SORCIERE. On donne ce nom à la pierre lenticulaire calcaire, parceque quand on la met dans une liqueur acide, elle tourne & retourne sans cesse, jusqu'à ce que la liqueur ait entré dans toutes ses concamérations, & qu'elle se soit trop affoiblie en se saoulant de la substance terreuse de la pierre. Cet effet, tout naturel qu'il est, paroît aussi singulier que l'aimant aux yeux des personnes qui ne connoissent point assez les effets chymiques.

PIERRE SPÉCULAIRE ou SÉLENITE. *Voyez* l'article GYPSE.

PIERRE STÉATITE. *Voyez* STEATITE.

PIERRE DE STOLPEN, est, dit-on, une espece de *basaltes.* Voyez ce mot.

PIERRE DE TIBURON ou DE MANATI. *Voyez* au mot BALEINE, l'article BALEINE DU GROENLAND, & le mot TIBURON.

PIERRE DE TONNERRE ou DE FOUDRE. *Voyez* PIERRE DE FOUDRE, BELEMNITE & CERAUNIAS.

PIERRE DE TORTUE : elle est oblongue, un peu écrasée, obtuse & un peu étranglée dans son milieu; mais intérieurement elle est semblable aux calculs & bézoards. *Voyez* ce mot.

PIERRE DE TOUCHE, *Lapis metallorum.* Celle dont les Orfevres se

servent aujourd'hui n'eſt point un marbre noir, ni ne doit l'être, comme l'ont dit quelques-uns : c'eſt un ſchiſte d'un grain fin & continu, noir ou verdâtre, dur & ſuſceptible du poli, recevant facilement la trace du métal qu'on y frotte. Cette pierre, que l'on nous apporte de Bohême, de Saxe & de Siléſie, ne fait point feu avec le briquet, ne ſe diſſout point aux acides, ne ſe calcine pas dans le feu ; mais elle s'y convertit, comme les autres ſchiſtes, en un verre poreux & brunâtre. L'on a de forts ſoupçons que la pierre de touche des Anciens, étoit une ſtéatite dure & blanchâtre. *Voyez* SCHISTE.

Toutes les eſpeces de baſaltes gras, & de ſtéatites endurcies, peuvent ſervir d'éprouvette à métal, mais particuliérement pour l'argent & pour l'or.

La pierre de touche des Potiers d'étain, eſt une lingotiere faite avec de la craie blanche de Bourgogne, dans laquelle on verſe de l'étain fondu : plus ce lingot eſt léger, & meilleur il eſt. *Voyez* ÉTAIN.

PIERRE DE TUF. *Voyez* au mot STALACTITES.

PIERRES DE VACHES, *Lapides vaccini.* On donne ce nom à des pierres ſillonnées ou creuſées de part en part par des chûtes d'eau, ce qui ne peut ſe faire que par une ſuite de pluſieurs années. Auſſi dit-on, des eaux qui tombent par gouttes & par caſcades : *Gutta cavat lapidem, non vi, ſed ſæpè cadendo.*

PIERRE DE VÉGÉTAUX. Il n'eſt pas rare de trouver des pierres renfermées dans le tronc d'un arbre. On en a rencontré dans le bouleau, dans le chêne, dans le pin. *Voyez* ce que nous en avons dit dans notre *Minéralogie, vol. I, pag. 321.*

M. de Préfontaine (*Maiſ. Ruſt. de Cayen.*) fait mention de l'arbre *couipo*, qui porte dans ſon cœur de petites pierres. Il y en a deux ſortes, le *rouge* & le *blanc*. L'un & l'autre peuvent ſervir aux mêmes uſages que le bois du courbaril dont il a le grain. Ce même Auteur dit que le nom *couipo*, dans le langage des Sauvages, ſignifie *cœur de roches.*

PIERRE DE VEROLE, *Lapis variolæ*, eſt une pierre orbiculaire, applatie, peſante, fort dure, de couleur verdâtre, parſemée de taches ou loupes d'une couleur infiniment moins foncée, & repréſentant aſſez bien des grains de petite vérole mûrs & applatis. Cette pierre curieuſe & peu commune ſe trouve dans les Indes.

PIERRE A VERRE, *Quocolos.* Lémery donne ce nom à une pierre marbrée, un peu tranſparente, aſſez dure pour donner des étincelles avec le briquet, blanchâtre ou verdâtre, veinée comme le talc de Veniſe. Cette pierre devient opaque, plus légere & plus blanche au feu, enfin ſe change en verre : elle ſe trouve en Toſcane, & en pluſieurs autres lieux de l'Italie, où on l'appelle *cuogolo.* Il ajoute qu'on l'emploie dans quelques Verreries : c'eſt la même qu'on appelle improprement *marbre-tarſo.*

PIERRE VERTE ou D'AMAZONE. *Voyez* JADE.

PIERRE DE LA VESSIE. *Voyez* à l'article CALCUL.

PIERRES VITRIFIABLES. *Voyez* au mot Pierres.

PIERRE VITRIOLIQUE, *Lapis vitriolicus.* Sous ce nom générique, on comprend le fory, le mify, le calchitis natif, la mélantérie & le rufma. *Voyez* ces mots & l'article Vitriol.

PIERRES DE VOLCANS. *Voyez* les mots de Lave, de Pierre Obsidienne, de Ponce, de Pozzolane, de Verre de Volcan, &c.

PIERRE DE VULCAIN, eft une pyrite arfenicale. *Voyez* ce mot.

PIETTE. Oifeau de riviere, que Belon dit être fort connu dans le Soiffonnois & dans le Beauvoifis : il eft moitié noir & moitié blanc, mais ces couleurs font mêlées diverfement; il eft plus grand que la farcelle, & plus petit que le morillon. Cet oifeau a ordinairement le deffous de la gorge & du ventre blanc, & le deffus du corps noir : fes aîles font femblables à celles de la pie; fes pattes & fa queue font comme celles du morillon. La piette differe des autres oifeaux de riviere & aquatiques, en ce qu'elle n'a pas le bec large, mais rond & dentelé par les bords. Cet oifeau a une petite huppe fur le derriere de la nuque, & cette huppe eft placée à l'origine du col.

PIEUMART ou PICMARS. *Voyez* au mot Pic.

PIGEON, *Columba*, eft un genre d'oifeaux très connu. Quantité de perfonnes fe font de la multiplication du pigeon, une affaire férieufe fans y rien épargner; & par la combinaifon des mêlanges, ils favent en tirer une infinité de variétés, toutes plus curieufes les unes que les autres. Les marques caractériftiques de cet oifeau, font d'avoir quatre doigts, dont un par derriere; les jambes courtes, les aîles très longues, un vol très fort, le bec droit, étroit & un peu long : mais ce bec varie fuivant les efpeces; les unes l'ont plus délié, d'autres plus gros, d'autres plus courts, d'autres plus long : un roucoulement ou cri gémiffant : ils ne pondent que deux œufs à la fois, & font plufieurs couvées dans une année; ceux de voliere en font douze à treize. Leurs amours commencent par les careffes du bec : ils dégorgent dans le bec de leurs petits pour les nourrir. Le propre de ces animaux eft de ne point renverfer le col quand ils boivent, mais de boire largement comme font les bêtes de charge. La plûpart ont les pieds rouges, & le mâle & la femelle couvent tour à tour : la durée de leur vie eft de quinze à vingt ans. On les divife en pigeons privés ou domeftiques, en pigeons fauvages, & en pigeons étrangers.

1°. Le Pigeon ordinaire ou mondain, *Columba vulgaris*, eft un oifeau domeftique fort commun & fort utile : il pefe environ treize onces; il a, depuis le bout du bec jufqu'au bout de la queue, treize pouces de long, une envergure de vingt-fix pouces de large; le bec grêle, pointu, longuet, comme farineux au deffus des narines, & du refte brun, l'iris d'un jaune roufsâtre; les jambes en devant revêtues de plumes prefque jufqu'aux doigts, les pieds & les doigts rouges, les ongles noirs, la tête d'une couleur cendrée & bleuâtre, le col orné de belles couleurs changeantes, felon qu'il eft différemment expofé à la lumiere, le jabot roufsâtre,

le reſte de la poitrine & le ventre cendrés, le bas du dos blanc, & cendré près des épaules, du reſte noir, néanmoins nuancé de cendré : le pennage des aîles a les mêmes couleurs, celui de la queue, qui a quatre pouces & demi de longueur, eſt noir par les extrémités, le reſte eſt cendré ; le jabot du pigeon eſt grand : la voix du mâle eſt auſſi grave que celle de la femelle eſt grêle. On lit dans l'*Hiſt. de l'Acad. des Sciences, T. I, p. 140*, que l'œſophage du pigeon eſt capable d'une diſtenſion plus grande que celui des autres oiſeaux, comme on peut le remarquer en ſoufflant dans leur âpre-artere.

La fiente de pigeon appellée *colombine* eſt très bonne pour les plantes & pour les ſemences : on peut la répandre à claire-voie ſur la terre toutes les fois qu'on ſeme quelque grain, conjointement avec la ſemence, & même après, en toute ſaiſon ; & chaque hottée de cette fiente équivaut à une charretée de fumier de mouton. Il faut cependant obſerver que la *colombine* eſt ſi remplie de parties volatiles, toujours en action, que ſi on ne les laiſſoit un peu modérer à l'air, on courroit riſque, en les répandant trop promptement, d'altérer les grains ſemés, & de détruire les premiers principes de la germination : auſſi doit-on en amortir l'activité en la mêlant avec du crotin de cheval, ou du fumier pourri. Cet engrais convient ſur-tout aux prés trop uſés, aux chenevieres & aux potagers. *Voyez* FUMIER & EXCRÉMENTS.

Les pigeons ſont fort portés à l'amour : le mâle ne quitte point ſa femelle ; il fait la roue autour d'elle, il épanouit ſa queue, quand il eſt en amour. Dès que la femelle apperçoit ce deſir dans ſon mâle, elle y répond par les petites agaceries d'un roucoulement étouffé, & par les careſſes du bec dans le bec ; alors les grandes privautés ont lieu.

Des deux œufs que le pigeon pond & couve, l'un produit un male & l'autre une femelle, quelquefois auſſi il en naît deux mâles ou deux femelles. Pour pondre chaque œuf, il faut un nouvel accouplement : la femelle choiſit communément l'après-midi pour pondre. Ses deux œufs étant pondus, elle ſe met à les couver de façon, que pendant quinze jours complets, elle reſte deſſus depuis trois ou quatre heures après midi, juſqu'au lendemain matin ſur les neuf à dix heures, que le mâle prend ſa place juſqu'à quatre heures du ſoir, tandis que la femelle va chercher à manger & ſe repoſer ; puis elle revient à l'heure marquée pour relever ſon mâle, qui lui cede la place juſqu'au lendemain, & ainſi de ſuite juſqu'à ce que les petits ſoient éclos. Si durant la couvaiſon la femelle tarde trop à revenir, le mâle va la chercher & la pouſſe à ſon nid ; celle-ci en fait autant à l'égard de ſon mâle quand il eſt pareſſeux. Le pere & la mere n'ont rien à donner pendant trois à quatre jours aux deux pigeonneaux nouvellement éclos : ils ont ſeulement ſoin de les tenir bien chaudement ; alors c'eſt la femelle qui ſe charge ſeule de ce ſoin, ſi ce n'eſt pour quelques moments qu'elle va prendre un peu de nourriture ; après quoi ils les nourriſſent pendant huit jours d'aliments à demi-digérés comme de la bouillie, qu'ils leur ſoufflent ou dé-

gorgent deux à trois fois par jour dans le bec ; en sorte que le mâle souffle communément la petite femelle, & la mere le petit mâle ; peu-à-peu ils leur donnent une nourriture plus solide, à proportion de leurs forces, & dès qu'ils sont en état de voler, le pere les chasse du nid, & les oblige de pourvoir eux-mêmes à leur nourriture. Les pigeons de voliere ont toujours à la fois des œufs & des petits ; & par ce moyen, ils ne perdent point de tems.

On remarque que quand la femelle s'est laissé cocher par un mâle étranger, le sien se dépite & ne veut plus la voir, ou s'il s'en approche, c'est pour la battre. On a vu des femelles s'entre-saillir au défaut de mâle : on a vu aussi deux mâles mécontents respectivement de leurs femelles, faire entre eux un échange, & vivre ensuite en bonne intelligence dans leur nouveau ménage. Cet exemple des troqueurs seroit-il en pareilles circonstances chez toutes les especes d'animaux le vœu & la loi de la Nature ?

Les pigeons aiment à se baigner & à se rouler dans la poussiere, pour se délivrer des poux & des puces qui les incommodent : ils se nourrissent de froment, de sarrasin, d'orge, de vesce, de pois, de chenevi, de panis, d'ivraie & d'autres grains : ceux de colombier cherchent pendant l'été leur vie dans les champs, mais dans l'hiver il faut les nourrir. Sans cela ils seroient peu féconds & pourroient périr : ces oiseaux sont d'un bon revenu dans un colombier.

Le vol de cet oiseau est très rapide & sifflant, sur-tout quand l'animal se sent poursuivi par l'épervier, par le milan ou par quelqu'autre oiseau de proie. Outre le vol, les pigeons ont la vue & l'ouïe excellentes, ce sont les seules armes que la Nature leur a données pour se défendre. Ils tremblent à l'aspect d'un oiseau de rapine ; mais quoique d'un naturel doux en apparence, ils se battent souvent de pigeon à pigeon jusqu'à la mort, sur-tout quand il s'agit de concurrence pour une femelle : alors ils se donnent des coups d'aîles sur la tête & s'arrachent les plumes. Le pigeon vit volontiers avec la volaille.

Cet oiseau est d'un grand usage dans les aliments, sur-tout quand il est jeune & de voliere ; sa chair est alors tendre, succulente, facile à digérer & nourrit beaucoup : les plus estimés en France sont ceux de Perpignan. Lorsqu'il est vieux l'on doit en user plus sobrement : on prétend qu'un pigeon nouvellement tué, ouvert par le dos & appliqué tout chaud sur la tête ou à la plante des pieds d'un phrénétique, est capable de guérir cette maladie. Le sang du pigeon tiede & tiré de dessous l'aîle, est propre pour guérir les plaies récentes des yeux. Sa fiente est résolutive & apéritive : on la prend toute calcinée ou en ptisane ou en bol ; on a des exemples, que si cette fiente fraîche tombe sur la vue, l'on en peut devenir aveugle, tant elle contient de parties caustiques ; c'est par cette raison que la peau rougit à l'endroit où l'on met pendant un certain tems de la fiente de pigeon : on en mêle quelquefois dans les vésicatoires, ou avec les cataplasmes farineux, pour résoudre les tumeurs œdémateuses.

L'exemple

L'exemple des pigeons monſtrueux, à deux têtes, à quatre pieds, &c. n'eſt pas rare.

2°. Le PIGEON BISET, *columba livia*, eſt un oiſeau de paſſage, de couleur biſe ou plombée; il eſt plus petit que le pigeon ordinaire & difficile à apprivoiſer, car il ne peut vivre enfermé; il a les pieds rouges, ainſi que le bec qui eſt raboteux.

3°. Le PIGEON FUYARD, *vinago :* il a une corpulence un peu plus grande que le pigeon ordinaire, dont il differe encore pour la couleur du plumage, qui eſt fort diverſifié; le devant de ſa poitrine & de ſes aîles eſt d'une couleur vineuſe, il a ſur chaque aîle deux taches noires, les plumes du col jettent différents éclats ſuivant qu'on les expoſe au jour, il fait ſon nid le long des rochers eſcarpés. On prétend que c'eſt une eſpece de ſemblables pigeons que les Mariniers en Egypte nourriſſent ſur leurs navires, ainſi qu'en Candie & en Chypre; c'eſt, dit Belon, pour les lâcher quand ils approchent de terre, afin de faire annoncer chez eux leur arrivée. On étoit autrefois dans l'uſage d'attacher des lettres aux pieds ou ſous les aîles de ces animaux, qui les portoient à l'endroit où l'on ſavoit qu'ils s'arrêtoient d'ordinaire; il y a encore de ces pigeons meſſagers en Orient & ailleurs. Ces pigeons font leur nid dans de vieilles tours : ils ſont fort timides.

4°. Le PIGEON RAMIER, *palumbus.* Ce pigeon eſt encore très connu dans tous les pays. Belon dit qu'on le nomme *ramier*, parcequ'il ſe perche ſur les branches d'arbres : il vole en troupe pendant l'hiver, il ne chante que quand il eſt en amour, & ſa femelle lui répond; il eſt plus grand que le biſet & le pigeon ordinaire, & preſque auſſi charnu qu'une poule. On en prend beaucoup en certains pays dans les forêts qui ſont plantées de chêne, de frêne & de lierre; pour cela on attend qu'il faſſe bien nuit, & par le moyen d'un charivari & en portant des torches de paille allumée on leur fait peur : il eſt facile alors de les tuer. Ce pigeon bâtit ſon nid aſſez malproprement, peu haut, mais il le rend difficile à trouver. Le ramier n'eſt point un oiſeau paſſager : il fait ſa demeure ſuivant les ſaiſons, tantôt dans la plaine, & tantôt dans les montagnes. Le plumage de ſon col eſt chatoyant ou d'un éclat de ſoie : celui de la poitrine, des épaules & des aîles eſt vineux, le milieu du dos couleur de frêne ſombre, le reſte eſt à-peu-près comme dans le pigeon ordinaire : ſa chair eſt beaucoup plus dure que celle des pigeons précédents.

5°. PIGEON DE ROCHER, *columba rupicola*, eſt une eſpece de petit pigeon, de couleur cendrée, qui ne fréquente que les rochers voiſins de la mer.

6°. Le PIGEON PATU OU DE MAISON OU LE JACOBIN, eſt le nom que l'on donne au pigeon chaperonné, qui a tant de plumes longues aux jambes, que l'entre-deux de ſes pieds en eſt tout garni; il a les aîles & le deſſus du dos d'un noir vineux, & tout le reſte du plumage eſt blanchâtre, ainſi que la belle huppe qu'il a ſur le derriere de la tête. Il eſt un

peu moins gros que le pigeon ordinaire : il ſoutient bien le froid.

7°. Parmi les pigeons ſauvages & étrangers, on connoît, 1°. celui du Breſil, que Marcgrave a décrit ſous le nom de *picui-pinima :* il n'eſt pas plus gros qu'un merle ; ſa chair eſt excellente & fort graſſe. 2°. Le pigeon des Iſles de Nincobar dans le golphe de Bengale, proche des côtes du Pegu, qui eſt plus grand que notre pigeon domeſtique ; ſon plumage eſt un mêlange agréable de bleu, de verd, de jaune, de pourpre violet & de rouge ; il ſe nourrit de riz. Ce pigeon ſauvage eſt ſujet à la pierre : elle croît par couches juſqu'à boucher l'ouverture du géſier, ce qui le fait périr. 3°. Le pigeon ſauvage de l'Iſle de S. Thomas, qui a le plumage d'un perroquet ; ſes jambes & ſes pieds ſont d'une belle couleur de ſafran. 4°. Le pigeon de la Jamaïque : on l'éleve dans les colombiers ; il y en a auſſi de ſauvages qui ne fréquentent que les Savannes. On trouve encore pluſieurs ſortes de pigeons à Maderaſ-patan (ou ville de Madras) aux Indes, dont les couleurs ſont fort variées. Les Ornithologiſtes font mention de quelques eſpeces de pigeons qu'on éleve par curioſité, telles que le trembleur, qui remue toujours la tête & le col, il a la queue large ; le pigeon cavalier qui eſt ſorti du pigeon bâtard & du pigeon meſſager ; il a des excroiſſances charnues à la racine du bec & autour des yeux, & le jabot un peu enflé. Le pigeon de Mahomet, il differe peu de celui de Numidie ; ſes yeux ſont grands & noirs ; le pigeon Polonois a les yeux bordés de rouge, &c. *Voyez* auſſi la *Deſcription de ces oiſeaux*, par Ray.

De tous les pigeons, ceux de la Louiſiane ont la chair la plus fine & la plus délicate ; dans toute l'Amérique aux endroits où il y a beaucoup de bois, ces oiſeaux ſont aſſez bons & ſi gras, qu'ils crevent ſouvent en tombant à terre, lorſqu'on les tire d'un arbre. Beaucoup de ſortes de pigeons d'Amérique ont la tête ou couronnée, ou chauve ; les Negres n'ont point encore penſé à les apprivoiſer, quoique les Hollandois y en nourriſſent un aſſez grand nombre. Au Cap de Bonne-Eſpérance, on eſtime beaucoup les pigeons de montagnes & ceux des buiſſons.

M. Linnæus donne la deſcription du pigeon de Groënland. Cet oiſeau eſt de la grandeur d'une petite poule, il en a le bec ; ſes pieds ſont palmés. M. Anderſon dit que les pigeons de l'Iſlande reſſemblent aux pigeons ſauvages, & qu'ils conſtruiſent leurs nids dans les crevaſſes des rochers qui bordent la mer, afin que les petits tombent à l'eau dès leur premiere démarche : leur vol reſſemble à celui de la perdrix. A l'égard des tourterelles qui ſont auſſi des eſpeces de pigeons : *voyez* au mot Tourterelle.

PIGNONS DE BARBARIE : *voyez* au mot Ricin.

PIGNONS D'INDE ou DE MEDICINIER : *voyez* au mot Ricin.

PIGNONS DOUX : *voyez* à l'article Pin.

PIGO ou PIGUS ou PICLO. Eſpece de carpe fort commune en été dans le lac de Côme & le lac Majeur : on y en trouve beaucoup pendant quarante jours. Rondelet la nomme *cyprinus aculeatus*. Ce poiſſon a la

queue fourchue, & de grandes écailles, desquelles sortent des aiguillons blancs. Le ventre est blanc tirant sur le rouge pâle, & le dos d'un bleu noirâtre. Les plus grands de ces poissons pesent cinq à six livres : il y en a qui fraient sur les bords des rivieres; leur chair est d'un meilleur goût que celle de la carpe, dit Rondelet.

PILLOLET : *voyez* SERPOLET.

PILLULAIRE, *pilularia*. Plante singuliere des environs de Paris, & dont M. Bernard de Jussieu a donné l'Histoire à l'Académie des Sciences en 1739. Il a montré les rapports qu'elle peut avoir avec les fougeres par la façon dont elle végete. Il en a établi le caractere, fondé sur l'examen des parties de la fleur qui étoient inconnues jusqu'alors, & qu'il a très bien observées, ainsi que ses singularités, à l'aide du microscope. Le nom *pilularia*, dit cet habile Botaniste, exprime très bien la forme de globule, qu'ont les boutons des fleurs de cette plante.

La *pillulaire* est une plante aquatique très basse, rampante & couchée sur terre. Ses racines sont des filets longs, simples, flexibles & ronds, communément blancs, plongés perpendiculairement, & fibrés à leur extrémité. Chaque racine naît toujours & précisément au-dessous de chacune des feuilles qui sont placées sur les branches rondes, vertes & noueuses, & sur les rameaux de cette plante : plus le terrein est humide, & mieux les racines sont nourries. Les tiges & les branches de cette plante sont si égales, si entremêlées les unes dans les autres, que la principale tige, dit M. de Jussieu, est difficile à distinguer. Aussi cet Académicien s'est-il contenté de décrire une branche longue de six pouces, & de demi-ligne d'épaisseur, chargée de rameaux & de racines qui tenoient cette branche plaquée contre terre, ou sur une espece de mousse commune dans les endroits marécageux.

La branche de la pillulaire est garnie de rameaux alternes, & terminée par une éminence velue, un peu applatie sur les côtés : dans quelques rameaux & dans le bout des branches où ce bouton grossit davantage, il sort une feuille velue, qui en naissant est entiérement roulée en forme de spirale, & qui prend ensuite la figure d'un crochet.

Les feuilles naissent alternativement sur les deux côtés des rameaux : elles sont simples, vertes, tendres & terminées en pointe, assez semblables à celles du jonc, & quelquefois longues de cinq pouces. Les fleurs sont cachées sous des enveloppes comme dans la figue : elles ont une façon particuliere de s'ouvrir : elles viennent dans les aisselles des rameaux; & quatre de ces fleurs enveloppées chacune par une membrane fine & délicate, sont toujours renfermées sous une enveloppe commune, dont la forme est celle d'une sphere hérissée de poils verts, & qui étant mûre a la grosseur d'un grain de poivre : elle s'ouvre alors, & se partage en quatre quartiers égaux, qui tiennent chacun par un angle au pédicule qui les soutient. Chaque quartier de globule sphérique est creux, & sa cavité est

remplie par une fleur hermaphrodite, composée d'étamines & de pistils rangés sur un placenta commun.

Le placenta de la fleur est une bande membraneuse & garnie de quatre rangs de pistils des deux côtés & sur le bord. Au reste, dit M. de Jussieu, le nombre des pistils qui sont ovoïdes & sans stylet, mais avec une espece de stigmate, varie dans les fleurs de la pillulaire. Il en a compté douze dans quelques-unes, & seize & vingt dans d'autres : ces pistils sont autant d'embrions ou d'œufs. Chaque fleur a trente-deux étamines, qu'on ne peut distinguer qu'avec la loupe, & mieux encore avec le microscope. On trouve dans le Mémoire dont nous venons de parler, l'extrait des expériences très curieuses sur cette plante baignée dans l'eau, &c.

M. de Jussieu place la pillulaire dans la classe des fougeres, par sa maniere de végéter, de croître ; par la figure des feuilles de fougeres qui, non développées, présentent aussi une espece de crosse ; par leur commune odeur, & par leur saveur visqueuse mêlée d'astriction, &c.

Cette plante croît en Angleterre & dans les mares ou platieres de la forêt de Fontainebleau, &c. elle paroît vivace ; ses jeunes branches, qui subsistent d'une année à l'autre, servent à la renouveller, pendant que les anciennes périssent ; on peut l'élever dans des lieux où l'eau ne s'évapore pas entiérement. M. de Jussieu soupçonne que la pillulaire est atténuante, incisive & apéritive, ainsi que les fougeres.

PILLULAIRE. Espece de *scarabée* nommé *fouille-merde : voyez à l'article* ESCARBOT.

PILORI, est une sorte de rat musqué naturel à la Martinique & aux autres Isles Antilles. Il est de la même forme que nos rats d'Europe, que l'on y trouve aussi depuis que nos navires vont mouiller dans ces parages ; mais il pese quatre fois davantage, tant il est grand. Son ventre est blanc, son dos noir. Il sent si fort le musc, qu'il parfume tous les lieux par où il passe, & particuliérement l'endroit où il repaire. Il niche souvent dans les caves des maisons, mais il ne peuple pas tant que les rats communs. Les habitants de la Martinique qui mangent de ces animaux, sont contraints après les avoir écorchés de les laisser exposés à l'air une nuit entiere, & même d'en jetter le premier bouillon pour en ôter la trop grande odeur de musc : on appelle leurs rognons desséchés *rognons de musc* ; ils sont estimés prolifiques : *voyez* RAT MUSQUÉ.

PILOSELLE, ou OREILLE DE RAT, *pilosella officinarum*. Plante fort commune qui croît aux lieux arides, sur les côteaux incultes & dans les terres sabloneuses : sa racine est longue comme le doigt, menue & fibreuse ; elle pousse plusieurs tiges grêles, sarmenteuses, velues, rampantes à terre & y prenant racine. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par le bout comme une oreille de souris, velues, vertes en dessus, veineuses, blanches & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent ; ses fleurs, qui paroissent en été, sont à demi-fleuron, semblables à celles de l'*herbe à*

l'éprevier, mais plus petites & jaunes : elles ſont ſuivies par de petites ſemences noires, cunéiformes & garnies d'aigrettes.

La piloſelle eſt très amere : elle eſt aſtringente, vulnéraire & déterſive. On la trouve ſouvent mêlée dans les *faltrancks* : elle eſt très propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorrhagies & les hernies.

PILOTE DU REQUIN. On donne ce nom à un poiſſon que l'on peut regarder comme une eſpece de *ſucet :* voyez *à l'article* REMORE.

PIMART JAUNE : c'eſt le *loriot*. Voyez *ce mot*.

PIMBERAH, eſt le monſtrueux ſerpent de l'Iſle de Ceylan : il eſt de la groſſeur d'un homme, & d'une longueur proportionnée ; le bétail & les bêtes ſauvages ſont ſa proie ordinaire : il uſe d'adreſſe pour les prendre ; il ſe tient caché dans les ſentiers par où paſſe le daim, & le tue du coup d'une eſpece de cheville dont ſa queue eſt armée. On prétend qu'il avale quelquefois un chevreuil entier, dont les cornes lui percent le ventre & le tuent lui-même. Seba dit que ce ſerpent a l'aſpect terrible, à cauſe de ſes deux gros yeux placés à fleur de tête ; ſes deux mâchoires ſont garnies de dents taillées en ſcie ; ſa gueule a une bordure en forme de coquille ; ſon front eſt revêtu de fortes écailles cendrées, griſes, décorées de grandes & belles taches, & ſillonnées en travers de raies diſpoſées en croix ; les écailles du deſſus du dos ſont rouſsâtres, ombrées de grandes & magnifiques taches brunâtres obſcures, de figure inégale, mais rangées avec ſymmétrie depuis la tête juſqu'au bout de la queue, qui eſt déliée. Cette belle bigarrure eſt traverſée par des taches noires & triangulaires. *Theſ. II*, *T.* 91, *n.* 1.

PIMENT : on en diſtingue de pluſieurs eſpeces qui different par la nature & la figure de leur fruit. Tels ſont indépendamment du *piment violet*, du *piment doux*, du *piment-bouc*, du *piment-chien*, du *piment crotte de rat*, du *piment Indien jaune* & du *petit piment-Indien*, telles ſont, dis-je, les eſpeces ſuivantes : *voyez* auſſi à l'article BOTRYS.

PIMENT DES ANGLOIS : *voyez* POIVRE DE LA JAMAÏQUE.

PIMENT D'EAU : *voyez* au mot PERSICAIRE.

PIMENT DE GUINÉE ou D'INDE, ou CORAIL DE JARDIN : *voyez* POIVRE DE GUINÉE.

PIMENT DES MOUCHES A MIEL : *voyez* au mot MÉLISSE.

PIMENT ROYAL ou GALÉ : *voyez* MYRTHE BATARD à la ſuite du mot MYRTHE : *voyez* auſſi ARBRE DE CIRE.

PIMPLIM : *voyez* POIVRE LONG.

PIMPRENELLE D'AFRIQUE : *voyez* MELIANTE.

PIMPRENELLE BLANCHE : *voyez* BOUCAGE.

PIMPRENELLE COMMUNE ou BIPINELLE, *pimpinella vulgaris*. Cette plante croît naturellement ſur les montagnes & dans les prés : on la cultive auſſi dans les jardins potagers ; ſa racine eſt longue, menue, diviſée en pluſieurs branches rougeâtres, entre leſquelles on dit qu'il ſe trouve, comme ſur la piloſelle, une ſorte de kermès ou cochenille ſyl-

vestre, dont on se sert en teinture : *voyez* Kermès & Cochenille. Cette racine pousse plusieurs tiges hautes d'un pied & demi, rougeâtres, anguleuses, rameuses, très garnies de feuilles arondies, dentelées à leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte grêle, rougeâtre & velue ; les sommets des tiges deviennent chargés de petites fleurs purpurines en rose à quatre quartiers, ayant en leur milieu une touffe d'étamines : ces fleurs sont de deux sortes, les unes stériles, & les autres fertiles ; celles-ci ont un pistil. Il succede aux fleurs fertiles des fruits à quatre angles, grisâtres, contenant quelques semences oblongues, de couleur roussâtre, d'une saveur astringente & assez agréable.

La pimprenelle fournit sa graine en été : elle est très vivace, & dure long-tems dans les jardins, s'y multipliant de semence.

Cette plante est fort en usage dans les cuisines, sur-tout pour les salades : on peut, à son défaut, employer la grande pimprenelle des prés, qui aime les lieux gras, & qui a beaucoup de rapport avec la petite espece : elle a le goût herbeux & un peu moins salé.

Les Botanistes ont donné le nom de *pimprenelle sanguisorbe* à notre pimprenelle ordinaire, comme étant singuliérement propre à étancher le sang, tant à l'intérieur, qu'à l'extérieur : cette plante est bonne pour ceux qui sont sujets à la gravelle.

PIN, *pinus*. Les pins sont des arbres résineux, d'une utilité infinie. Dans certains pays il y a des forêts entieres de pins ; les bois de ces arbres bien résineux est d'une excellente durée ; on l'emploie en charpente, pour les bâtiments de mer, pour des pompes ; & on en prépare un charbon bien recherché pour l'exploitation des mines. Les Canadiens font de grandes pirogues d'une seule piece, avec les troncs des gros pins qu'ils creusent. Outre ces avantages, plusieurs especes de pins fournissent de la résine seche & liquide, du goudron, du brai gras, &c. On fait aussi avec la résine jaune qu'on retire du pin, en la fondant sur une meche, une espece de chandelle : ces chandelles répandent une lumiere foible & rousse ; elles ont d'ailleurs une odeur très désagréable, & elles sont très sujettes à couler ; cependant les pauvres gens en font une grande consommation sur les ports de mer, parcequ'elles sont à bon marché. Ces arbres sont donc d'une si grande utilité, que nous nous arrêterons à en faire connoître les especes principales d'après M. Duhamel ; & nous dirons un mot de la maniere d'en tirer les diverses substances qui servent pour la Marine.

En général les pins portent des fleurs mâles & des fleurs femelles sur différentes branches du même pied, ou, selon les especes, au bout des mêmes branches.

Les fleurs mâles qui paroissent toujours aux extrémités des branches, sont attachées à des filets ligneux qui partent d'un filet commun : elles ne sont composées que d'étamines, & leur assemblage forme des bouquets de différentes formes & couleurs, suivant les especes ; dans les unes ces

bouquets ſont d'un beau rouge; dans d'autres, blancs ou jaunâtres. Lorſque les étamines s'épanouiſſent, il en ſort quelquefois une ſi grande quantité de pouſſiere, que toute la plante & les corps voiſins en ſont couverts. Cette pouſſiere prolifique conſiſte en globules, infiniment petits, comme ſoufrés & opaques. Dans le tems de la fleuraiſon, qui arrive vers la mi-Mai, la pouſſiere des étamines eſt portée par les vents & les orages, ſur les campagnes même aſſez éloignées des montagnes qui ſont plantées de pins, de ſorte que le terrein paroît alors couvert d'une couche de pouſſiere de ſoufre. Cette pouſſiere eſt appellée *ſoufre végétal*, comme celle du *lycopodium* (Voyez *à l'article* MOUSSE), & ne ſe mêle point avec l'eau. *Voyez* ce qui en eſt dit auſſi à l'article PLUIE DE SOUFRE.

Les fleurs femelles du pin paroiſſent indifféremment à côté des fleurs mâles, ou à d'autres endroits du même arbre, mais toujours vers l'extrémité des jeunes branches : elles ont la forme de petites têtes preſque ſphériques, raſſemblées pluſieurs à côté l'une de l'autre; & elles ſont d'une très belle couleur dans pluſieurs eſpeces. Ces fleurs ſont formées de pluſieurs écailles, ſous chacune deſquelles eſt un embrion ſurmonté d'un ſtylet : ces embrions deviennent chacun un noyau, quelquefois aſſez dur, quelquefois tendre, plus ou moins gros, ſuivant les eſpeces. On trouve dans ces noyaux une amande compoſée de pluſieurs lobes : ce ſont ces amandes qu'on nomme *pignons doux ;* à meſure que ces amandes ſe forment, les petites têtes groſſiſſent & forment ce qu'on appelle *cônes* ou *pommes :* ces fruits ſont plus ou moins gros; les uns ſont longs & terminés en pointe, les autres preſque ronds & obtus.

La forme des cônes, telle que nous venons de la décrire, paroîtroit propre à diſtinguer le genre des pins d'avec celui des ſapins : mais comme ces formes de cônes varient dans certaines eſpeces de pins, ainſi que la longueur des feuilles, qui cependant dans le plus grand nombre des pins ſont étroites & filamenteuſes, on les diſtinguera mieux des ſapins & des mélezes, par les caracteres ſuivants; & on ne confondra pas ces trois genres qui ſont très rapprochés les uns des autres. Dans toutes les eſpeces de ſapins, les feuilles n'ont point de gaîne à leur attache, & elles ſont poſées une à une ſur une petite ſaillie ou conſole qui tient à la branche. Les feuilles de tous les pins qui s'étendent circulairement autour des branches, ſont garnies à leur baſe d'une gaîne, d'où il ſort tantôt deux, tantôt trois, quelquefois quatre, & jamais plus de cinq ou ſix feuilles : dans quelques eſpeces cette gaîne tombe, & elle ne paroît plus lorſque les feuilles ont acquis leur longueur. Dans les larix ou mélezes, on voit toujours plus de ſix feuilles qui ſont ſupportées par un mamelon aſſez gros, & garni de quelques écailles. Un caractere qui peut encore aider à diſtinguer les pins & les ſapins, des mélezes, c'eſt que les fleurs des mélezes ſe montrent au bout des branches; au lieu que celles des pins & des ſapins ſont toujours placées aux extrémités.

Presque tous les pins sont de grands arbres ; ils étendent leurs branches de part & d'autre en forme de candelabre : ces branches sont placées par étage autour d'une tige qui s'éleve perpendiculairement ; chaque étage en contient trois, quatre ou cinq. Les fruits restent au moins deux ans sur les arbres, avant que d'avoir acquis leur maturité. Toutes ces especes de pins gardent leurs feuilles pendant l'hiver ; & leurs graines mises en terre levent quelquefois dès la premiere année, d'autrefois elles sont deux ou trois ans à lever.

L'espece de pin cultivé, nommé aussi *pin-pignier*, est un arbre très touffu, dont les feuilles sont longues de cinq à six pouces, épaisses, rassemblées deux à deux dans une gaîne commune ; les fleurs mâles forment de gros bouquets rouges, car les cônes ou pommes de ces pins ont quelquefois jusqu'à quatre pouces & demi de longueur, sur quatre pouces de diametre : ils sont presque ronds. Les pignons contenus dans ces fruits sont gros, fort durs ; ils renferment des amandes bonnes à manger, soit crues, soit en dragées ou en prâlines. On dit qu'ils soulagent ceux qui sont épuisés par la fréquence de l'acte vénérien : ils augmentent le lait & la liqueur séminale. On en fait des émulsions ; enfin, on en retire par expression une huile qui est aussi douce que celle de noisettes ; mais ces amandes sont sujettes à se rancir & à jaunir en vieillissant. Dans plusieurs pays, lorsqu'elles sont récentes, on en sert au dessert. Pour les retirer des cônes, il faut quelquefois exposer ces fruits dans un four chaud, alors les écailles s'ouvrent, & les noyaux s'en détachent facilement. Le bois de cette espece de pin est assez blanc, mais médiocrement résineux. On cultive cet arbre dans plusieurs Provinces pour en recueillir les fruits ; il est très propre à être mis dans les bosquets d'hiver, à cause de l'agrément de son feuillage qui est d'un beau verd.

L'espece de pin que l'on nomme *maritime*, a aussi les feuilles d'un beau verd ; il donne des pignons moins gros que ceux du pin cultivé. Il est commun presque par tout le Royaume ; son bois est employé comme celui du précédent, à faire des corps de pompes, des planches, &c. il donne aussi un peu de résine. Le petit pin maritime differe de l'autre en ce que ses fruits sont moins gros, ses feuilles plus petites & plus courtes : il est employé au même usage. Il y a une espece de petit pin maritime, que l'on nomme simplement *pin* dans le Briançonnois, & qui est très résineux.

Le Pin de Geneve ou d'Ecosse, *Pinus sylvestris aut pynaster*, a les feuilles très courtes & menues : elles sortent deux à deux d'une gaîne commune ; les fleurs mâles sont blanchâtres ; les cônes sont petits, presque pointus ; ils viennent rassemblés par bouquets de deux, de trois ou de quatre, placés autour des branches ; les amandes en sont petites. Ces arbres s'élevent très haut ; leur bois est très résineux. A en juger par les fruits qui me sont venus de Riga, dit M. Duhamel, c'est avec cette espece de pin qu'on fait les grandes mâtures que nous tirons de ce pays ; & il paroît que

que cet arbre croît indifféremment dans la zône glaciale, dans la zône torride & dans la zône tempérée. Il eſt dans toute ſa force entre ſoixante & quatre-vingts-ans.

Le bois de l'eſpece nommée Torchepin ou Pin-suffis du Briançonnois, *pinus mugo*, eſt ſi réſineux qu'il en eſt tranſparent. Les payſans ſe ſervent de ce bois pour faire des torches qui brûlent très bien.

Le Pin a trois feuilles ou épineux du Canada, a le bois pliant, fort réſineux, d'un grain très fin : on le croit plus peſant que celui de Riga; il a peu d'aubier, & il croît très haut. Il y a encore pluſieurs autres eſpeces de pins, tels que le pin-cipre, le pin-gris, le pin-blanc & le pin-rouge. L'eſpece de picea à fruit droit & non pendant, que les Provençaux appellent *ſerento*, eſt préférée à tout autre pour faire les corps de violon & des autres inſtruments à corde. *Voyez* le *Dictionnaire des Arts & Métiers*.

Il eſt d'expérience que la ſouche d'un pin qu'on a abattu, ne repouſſe point de nouveaux jets, comme font beaucoup d'autres arbres; mais dans les forêts de pins, les ſemences qui tombent des vieux arbres, les renouvellent naturellement. Ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe ſemer des bois de pins, & on en ſeme effectivement aux environs de Bordeaux, pour avoir des futaies dont on puiſſe recueillir de la réſine & du goudron, ou plus ordinairement pour ſe procurer des taillis qui donnent des échalas dont on fait grande conſommation dans les vignobles du Bordelois.

Il y a peu d'arbres qui ſoient moins délicats ſur la nature du terrein, que les pins. On voit de très beaux pins dans des ſables fort arides, ſur des montagnes ſeches, où la roche ſe montre de toutes parts. Il faut cependant avouer qu'ils viennent mieux dans les terres légeres, ſubſtantieuſes, & qui ont beaucoup de fond. Lorſqu'on prend ſoin de la culture des pins, on ne doit leur couper les branches que d'année en année, en les dégarniſſant par le bas; car ces arbres profitent d'autant mieux qu'ils ont plus de branches à nourrir, & il ne repouſſe jamais de nouvelles branches qui puiſſent remplacer celles qu'on a coupées. Les ſemences de pins croiſſent au mieux ſemées dans des brouſſailles, prennent à la fin le deſſus, & étouffent les autres arbriſſeaux; mais ces graines ne paroiſſent quelquefois qu'au bout de trois ou quatre ans.

Maniere de retirer le ſuc réſineux du Pin, & d'en faire diverſes préparations utiles pour la Marine & pour les Arts.

Toutes les eſpeces de pins, & même tous les pins de la même eſpece ne donnent pas une égale quantité de ſuc réſineux. Il eſt d'expérience que certains pins donnent pendant un été trois pintes de ce ſuc, tandis que d'autres n'en fourniſſent pas un demi-ſeptier. On ſait que cette différence ne dépend point de la groſſeur, ni de l'âge de ces arbres, ni même de la nature du terrein; mais on a remarqué que les pins qui ont l'aubier fort épais, & ceux qui ſont les plus échauffés par le ſoleil, en fourniſſent

davantage. Les especes d'arbres dont on retire ce suc résineux, sont le pin-cipre, le pin-gris, le pin-blanc & le pin-rouge.

Pour retirer la résine des pins en grande quantité, on choisit les arbres qui ont quatre à cinq pieds de circonférence : on fait à leur pied un trou en terre de huit à neuf pouces de profondeur, pour recevoir la résine. Dans certains endroits on fait un trou dans l'arbre même, pour y mettre une auge qui reçoit la résine : elle en est plus pure, il est vrai; mais de cette maniere on altere l'arbre. Vers la fin de Mai on commence à enlever la grosse écorce des pins, jusqu'au liber, de la largeur d'environ six pouces en quarré : cette écorce ne donne point de résine, & elle empêcheroit même la résine de couler; on fait ensuite une entaille aux arbres. La premiere fois l'entaille se fait au pied de l'arbre, & on lui donne trois pouces en quarré sur un pouce de profondeur. Le suc résineux commence alors à suinter en gouttes très transparentes qui sortent du corps ligneux & d'entre le bois & l'écorce. Ce suc descend des branches vers les racines, & il ne découle jamais du bas de la plaie. Plus il fait chaud, plus le suc coule avec abondance; il cesse entierement de couler, quand, au mois de Septembre, les fraîcheurs se font sentir. On a soin de rafraîchir les entailles tous les quatre ou cinq jours, afin de faciliter l'écoulement du suc. La plaie qui, au commencement, n'avoit que trois ou quatre pouces de diametre, se trouve au commencement de Septembre, d'un pied & demi de largeur sur deux à trois pouces de profondeur.

L'année suivante, on fait au même pin une entaille au dessus de celle-ci, & les arbres ainsi entaillés, le sont quelquefois de la hauteur de douze ou quinze pieds. Dans de certains pays on fait les entailles à côté, & on entaille ainsi de suite l'arbre dans toute sa rondeur. Au bout de quelques années, on refait des entailles sur les plaies qui ont été cicatrisées.

Quoiqu'on fasse les entailles assez indifféremment de quelque côté que ce soit, comme c'est la chaleur qui fait couler la résine, il semble qu'il y auroit plus d'avantage de choisir le côté du midi pour faire les entailles. La résine des pins à cinq feuilles, est plus coulante que celle des pins à deux & à trois feuilles; il semble d'ailleurs que ces arbres tiennent le milieu entre les pins & les méleses. Lorsque ces arbres sont remplis de résine, on les nomme *torche*, & *tæda* en latin. La trop grande abondance de résine est une maladie propre & particuliere au pin sauvage.

Le suc résineux qui découle, est une espece de térébenthine, moins fine à la vérité, moins transparente, moins coulante que celle qu'on retire du sapin & du mélese; elle est aussi plus âcre & d'une odeur plus désagréable : cependant on l'emploie avec succès dans quelques emplâtres, & ses vertus different peu de celles des térébenthines du sapin & du mélese. Quand on a suffisamment ramassé de ce suc résineux, on lui donne une cuisson qui le convertit en brai sec ou en résine. On pourroit aussi distiller cette térébenthine avec de l'eau, pour en tirer l'huile essentielle, qu'on connoît en Provence sous le nom d'*esprit de raze*; mais elle est bien inférieure à celle qu'on tire de la térébenthine du sapin.

Lorſque cette ſubſtance réſineuſe eſt bien fondue, on la paſſe ſur un grillage recouvert de paille, afin de la purifier de toute ordure : nous verrons ci-après l'uſage qu'on fait de cette paille. Lorſque cette matiere eſt figée, elle eſt brune & caſſante ; c'eſt ce qu'on nomme le *brai ſec*, dont on fait pluſieurs ſortes de maſtics, qu'on emploie pour les carênes des vaiſſeaux, & qui peut auſſi ſervir à faire du brai gras.

Quand on mêle avec de l'eau cette ſubſtance réſineuſe cuite, & qu'on l'agite fortement, de brune qu'elle étoit elle devient d'un beau jaune, & on la nomme alors dans les ports de mer, *réſine*. Cette réſine, fondue avec de l'huile, ſert à faire une ſorte de vernis, dont on enduit les mâts & le haut des vaiſſeaux.

Les Sauvages du Canada font auſſi uſage de la réſine des pins, pour calfater leurs canots d'écorce : leur préparation eſt bien ſimple, & cependant ſuffiſante pour rendre leurs canots étanchés. Ils ramaſſent la réſine qui découle des arbres dont l'écorce a été entamée par les griffes des ours ; ils la font fondre dans de l'eau, prennent la plus pure qui ſurnage, la pêtriſſent & la mâchent par morceaux ; ils appliquent cette réſine graſſe ſur les coutures de leurs canots, enſuite ils l'étendent avec un tiſon allumé.

Il n'y a point de Province dans le Royaume qui fourniſſe autant de différentes eſpeces de réſine de pin, que la Province de Guienne : cet arbre y croît dans les landes arides & ſablonneuſes, qui s'étendent depuis Bayonne juſques dans le pays de Médoc ; & d'autre part, depuis le bord de la mer juſqu'au rivage de la Garonne. L'eſpece de pins de ces lieux, eſt le grand & le petit pin maritime. Le ſuc réſineux qui découle depuis le mois de Mai & le mois de Septembre dans des auges, & qui par conſéquent eſt très pur, ſe nomme *galipot ;* celui qui en coulant ſe ſeche bruſquement & ſe fige le long des plaies, ſe nomme *barras*. On mêle le barras avec le galipot, pour faire du brai ſec ou de la réſine. Nous avons dit plus haut la maniere dont ſe préparent ces ſubſtances. On vend quelquefois ce mélange de galipot & de barras, lorſqu'il n'eſt pas cuit, ſous le nom de *poix graſſe ;* mais la véritable poix graſſe ou poix de Bourgogne, ſe tire des *piceas*, & eſt compoſée de réſine blanche, fondue avec de la térébenthine & de l'huile de térébenthine.

Outre ces inciſions, il ſort encore naturellement, de l'écorce des vieux pins & qui ſont prêts à mourir, des gouttes de réſine qui ſe deſſechent, & forment des grains que l'on emploie au lieu d'encens dans les Egliſes de campagne ; c'eſt ce qu'on appelle *encens madré* ou *encens de village*. On ſoupçonne qu'il y a des perſonnes qui en mêlent avec l'encens du Levant, & qui emploient auſſi le galipot avec la cire.

Un pin bien ménagé & de bon âge, fournit de la réſine pendant quinze ou vingt ans, & il en peut donner douze à quatorze livres par an. En Provence on donne au ſuc réſineux qui découle par inciſion au pied des pins, le nom de *perinne-vierge ;* & la plus claire & la plus tranſparente que l'on fait découler dans un autre trou, ſéparé du premier par un grillage, ſe

nomme *bijon.* La périne vierge lorſqu'elle eſt cuite, eſt le brai ſec, qu'on nomme *raſe* en Provence. L'huile eſſentielle, retirée par la diſtillation, ſe nomme *eau de raſe*, & eſt d'uſage pour mêler dans les peintures communes, afin de les rendre plus coulantes : ce qui reſte dans le fond du vaiſſeau eſt une colophone, ou arcanſon, ou brai ſec.

Préparation du goudron, du brai gras, du noir de fumée, & de la poix navale ou noire.

On retire auſſi des pins le goudron, qui eſt une ſubſtance noire aſſez liquide, qu'on peut regarder comme un mélange du ſuc propre, diſſous avec la ſeve de cet arbre, & qui eſt noirci par les fuliginoſités, leſquelles, en circulant dans le fourneau, ſe mêlent avec la liqueur qui coule du bois.

Cette matiere ſe retire en réduiſant le bois des pins en charbon, dans des fourneaux conſtruits exprès : la chaleur du feu fait fondre la réſine, qui en ſe mêlant avec la ſeve du bois, coule au fond du fourneau. Il ſuit de-là que le goudron ſe trouve fort réſineux, quand on charge les fourneaux avec des morceaux de pins très gras; & qu'il eſt très fluide ou peu réſineux, quand on charge les fourneaux avec du pin maigre : on n'obtient de cette derniere eſpece de bois, qu'une ſeve peu chargée de réſine, & qui n'eſt pas eſtimée.

Les pins blancs ſont ceux qui fourniſſent le plus de réſine quand on leur fait des entailles, & les pins rouges fourniſſent le meilleur goudron; cependant il y a lieu de penſer que ce ne ſont point deux eſpeces d'arbres différents, & que cette variété de couleur rouge ne dépend que de l'âge, de la nature du terrein, & du plus ou moins de réſine que les arbres peuvent contenir.

On retire encore du goudron des copeaux que l'on a faits en entaillant les pins, de la paille qui a ſervi à filtrer le brai ſec, des feuilles, des morceaux de bois, des mottes de terres qui ſont imbues de réſine; on emploie auſſi les racines-ſouches des pins abattus; enfin toutes les parties de l'arbre qui ſont réſineuſes, ſont propres à faire du goudron.

On compoſe une eſpece de poix noir ſolide, avec le brai-ſec & la poix noire liquide, qui eſt le goudron; & avec cette poix noire artificielle, avec le brai-ſec & le ſuif de bœuf, on en prépare la poix navale, dont on a coutume d'enduire les vaiſſeaux avant de les lancer à l'eau; mais lorſque ce mélange de différentes poix a reſté long-tems ſur les vaiſſeaux qui navigent, il s'enleve par écaille, c'eſt ce que l'on appelle alors *ζωπίσσα* & *apochyma.*

En faiſant le goudron, on peut ſe propoſer deux objets; l'un, de retirer la ſubſtance réſineuſe; l'autre, de faire du goudron. Dans le premier cas, on met dans le fourneau toutes les parties du tronc & des branches; & dans le ſecond, on ne choiſit que le cœur de l'arbre qui eſt rouge, les nœuds & toutes les veines réſineuſes; par ce moyen le goudron eſt beaucoup plus

gras. On retire alors un bon goudron, à-peu près le quart du poids que l'on a mis en bois; & pendant que le bois se réduit peu-à-peu en charbon, le goudron coule par des gouttieres dans les réservoirs pratiqués pour le recevoir.

On entonne le goudron liquide dans des barils, pour pouvoir le transporter dans les ports de mer, où il s'en fait une grande consommation pour enduire les cordages qui sont exposés à l'eau, aussi-bien que les bois qu'on en revêt en place de peinture. On donne aussi au goudron le nom de *tarc*, de *brai liquide*, & de *poix noire liquide :* il est déterfif, résolutif & dessicatif. On s'en sert pour la guérison des plaies des chevaux, & contre la gale des moutons. On sait combien les Anglois ont préconisé l'usage & les grandes propriétés de l'eau de goudron, qu'ils prétendent être salutaire pour la guérison de plusieurs maux invétérés, & en particulier pour les ulceres du poulmon, & pour les incommodités auxquelles sont sujets les gens de mer. *Voyez* l'Ouvrage sur le goudron, du célebre Docteur George Berkeley, Evêque de Cloyne. On attribue à la poix navale, les mêmes vertus qu'au goudron. La poix noire liquide, étant reposée assez long-tems, il nage au dessus une liqueur noire, fluide, huileuse, que l'on appelle *huile de poix*, & *huile commune de cade.*

Les mêmes Ouvriers qui retirent le goudron du pin, en retirent encore, par une autre opération qui est peu différente de la précédente, une autre matiere qu'on nomme *brai gras*. Au mélange de copeaux résineux, ils ajoutent dans leurs fourneaux, de la colophone ou du brai-sec, ou de la poix seche. Il importe peu que ces substances viennent du mélese, du pin ou de l'épicia; on emploie par préférence toutes ces matieres, quand elles sont chargées de feuilles ou d'autres saletés, & on y mêle des lits de bois verd & résineux. La résine fond, elle se mêle avec la seve résineuse du bois, tout se réunit au bas du fourneau, où le brai doit prendre un certain degré de cuisson : c'est l'habileté de l'Ouvrier de savoir connoître juste le tems où il faut le laisser couler; alors on en retire une plus grande quantité de brai-gras : mais ce brai est moins gras que celui dont nous avons parlé plus haut, & dans la composition duquel il entre du suif de bœuf.

On met ce brai gras dans des barils, & on le transporte dans les ports de mer, où on l'emploie à carenner & enduire presque tout le corps des vaisseaux. On retire alors du fourneau, le charbon qui y est resté, & qui est très estimé pour l'exploitation des mines; on y ramasse encore du noir de fumée. On prépare aussi de ce noir de fumée à Paris : pour cet effet, on met dans une marmite de fer, des morceaux de rebut de toutes les especes de résine : on y met le feu, & ensuite on ramasse la suie qui s'est attachée aux parois de la chambre, qui doit être tapissée de peau de mouton; cette suie est le noir de fumée, ou le noir à noircir dont on fait usage en peinture, en imprimerie, &c. Celui qui est fait avec de grosses huiles & graisses brûlées, est fort inférieur au précédent.

Il est bon de faire remarquer avec M. Duhamel, qu'on ne peut guere

planter de forêt qui soit plus avantageuse aux Propriétaires, que celles de pin. 1°. Cet arbre peut s'élever dans les sables où rien ne peut croître, & où l'on ne peut élever que de mauvaises bruyeres. 2°. Le pin croît fort vîte; dès la deuxieme année on en peut faire des échalas pour les vignes; & quand il est à l'âge de quinze ou dix-huit ans, on peut l'abattre pour brûler : en prenant la précaution de l'écorcer & de le laisser sécher deux ans, il n'a presque plus de mauvaise odeur; son écorce pilée, fournit, à ce que l'on assure, un bon tan. A l'âge de vingt-cinq ou trente ans, il commence à fournir de la résine : on peut, après en avoir tiré un profit annuel pendant trente ans, abattre cet arbre pour en faire du bois de charpente, qui est d'un très bon service : enfin toutes les parties grasses de cet arbre peuvent fournir du goudron & du charbon.

Les pins sont dans toute leur force à soixante ou quatre-vingts ans, comme les chênes à cent cinquante ou deux cents. On peut donc conclure que les futaies de pins sont bien plus avantageuses aux propriétaires que celles de chênes, non-seulement parcequ'on peut les abattre deux fois contre celles de chêne une, mais encore parceque les futaies de pins produisent un revenu annuel bien considérable. Il est surprenant, dit M. Duhamel, que les propriétaires de grandes plaines de sable, qui ne produisent que de mauvaises bruyeres, ne pensent pas à y planter des forêts de pins, qui n'exigent presque aucune dépense : un pere de famille ne pourroit rien faire de plus avantageux pour ses enfants. D'ailleurs on a remarqué que l'air impregné des exhalaisons balsamiques des pins, est très salutaire aux phtisiques. L'aubier mou du pin cultivé fournit au printems en Suede, un mets qu'on dit très délicat.

PIN DU LIBAN. *Voyez* CEDRE.

PINCE, *Chelifer*. Cet insecte est ainsi nommé à cause de la forme de ses antennes, qui ressemblent par leur extrémité aux pinces fourchues des crabes désignées en latin sous le nom de *chelæ*. La pince a huit pattes, deux yeux. Son corps est large & court; sa démarche & sa maniere d'aller à reculons ou de côté lorsqu'on la touche ou qu'il s'agit d'éviter quelque objet qu'elle rencontre, tout désigne suffisamment les caracteres de cet insecte qui se trouve dans les lieux humides sous les pierres & les pots à fleurs des jardins. On en distingue deux especes; l'une appellée *scorpion araignée* (c'est l'*acarus cancroides* de Linnæus); l'autre, plus petite, est la *pince rouge* (c'est l'*acarus longicornis*) du même Naturaliste. Leurs antennes sont grosses & articulées, ou à nœuds arrondis.

PINCEAU MARIN, *Penicillus marinus*. Les Naturalistes donnent ce nom à une espece de zoophyte, à cause de la ressemblance grossiere qu'il a par une de ses extrémités avec le pinceau des Peintres : c'est un tuyau dur, comme coriace, attaché aux rochers par une matiere molle, de sorte qu'il peut être çà & là le jouet des vents. Au dedans de ce tuyau il y a une substance charnue, brune jaunâtre, qui se répand comme une peinture fort délayée ; on trouve cet animal aux environs des rochers de S. Honorat de

Lérins. Gesner (*de aquat. p. 818.*) regarde le pinceau de mer comme un testacée, à cause de la dureté de son tuyau; mais nous ne le regarderions au plus, d'après celui que nous avons trouvé vers les parages de Cette en Languedoc, que comme un mollusque cartilagineux : peut-être que Gesner veut exprimer, sous le nom de *pinceau marin*, le tuyau de mer connu sous le nom d'*arrosoir*, & alors c'est une coquille, c'est-à-dire, un testacée. *Voyez* au mot VERS A TUYAU. M. Bertrand, *Dictionn. Oryctolog.* dit avoir vu un pinceau fossile.

PINÇON ou PINSON, est un genre de petits oiseaux de passage, dont on distingue beaucoup d'especes : les marques caractéristiques de cet oiseau sont d'avoir le bec conique & pointu, quatre doigts simples, dont trois devant & un derriere. Voici la notice des différentes sortes de pinçons.

1°. Le PINÇON SIMPLE, *Fringilla.* Selon M. Linnæus, il differe du pinçon de montagne par ses taches pourprées : on distingue aussi le mâle de sa femelle par sa poitrine rouge. Cet oiseau a le bec aigu, fort, de couleur de plomb; la tête grisâtre; tout le plumage supérieur d'un cendré verd, excepté le col & la poitrine, qui est de couleur de rouille; les aîles sont noires bleuâtres, chargées d'une triple tache blanche.

Le pinçon, dit Albin, est un oiseau qui fait son nid contre un arbre, & le construit avec de la mousse verte, de menues broussailles, & du crin de cheval : il pond six ou sept œufs, & engendre deux à trois fois chaque année : il est hardi : sa nourriture consiste en grains. Le pinçon paroît changer de couleur; car le mâle a quelquefois la tête bleuâtre, & le dos rougeâtre, avec un mélange verdâtre. Cet oiseau chante beaucoup plus en hiver qu'en tout autre tems; son ramage est assez agréable : il quitte les bois l'hiver pour venir dans les campagnes se nourrir de vers, de semences, de raves, de chardons, &c. On le prend à la passée durant tout le mois d'Octobre. Il pince si fortement les doigts avec son bec, qu'il en fait sortir du sang.

2°. Le PINÇON DE MONTAGNE OU DES ARDENNES, *Monti-Fringilla.* Il y a la grande & la petite espece. La premiere est un peu plus grande qu'une alouette; le sommet de la tête est d'un brun entre-mêlé de jaune & de blanc; le dos est d'un jaune obscur; la gorge, la poitrine & la naissance des aîles sont d'un beau châtain clair; le ventre & les cuisses sont de couleur blanche; les aîles sont un mélange de noir, de jaune, de verd & de blanc; la queue est fourchue; les jambes, les pieds & les griffes sont noirs; la griffe de derriere est la plus longue, de même que dans l'alouette.

Le petit pinçon de montagne a le bec en forme d'entonnoir. La couleur du plumage, depuis la tête jusqu'au milieu du dos, ressemble à celui de l'étourneau, qui est noirâtre; les bords des plumes sont cendrés, rougeâtres; la gorge est orangée, & le ventre blanchâtre; les dards des plumes sont en partie blanchâtres, tout le reste est noirâtre & jaune; la queue est noire, mêlée de blanc & de rougeâtre.

En général, la couleur du plumage de ces oiseaux est peu constante. On

voit encore dans les cabinets des Curieux d'oiseaux, le *pinçon à huppe de couleur de feu;* il se trouve dans la Northland. Le *pinçon royal* est le gros bec de Belon. *Voyez* GROS BEC. Il vole en troupe : sa voix n'est pas forte. Le *pinçon violet* a le ventre & les pieds gris : celui de *Bahama* a la tête, la gorge & le dos noirs, avec une raie blanche au dessus & au dessous de l'œil, & une tache jaune sous le bec; la poitrine & le ventre sont orangés; le dessus du col & du croupion d'un rouge obscur, les aîles & la queue grivelées. Le *pinçon tricolor* a la tête & le col d'un bleu d'azur, la poitrine & le ventre de couleur de feu, le dos & le dessus des aîles verdâtres. Albin donne encore la description du *grand & petit pinçons-pies de montagne*, lesquels se trouvent dans la Province d'Essex & au nord d'Yorck-Shire. Kolbe dit qu'il se trouve autant d'especes de pinçons au Cap de Bonne-Espérance, qu'en Europe; il donne même la description d'un pinçon que nous n'avons pas dans notre pays : en hiver ses plumes sont toutes cendrées; elles lui tombent en été, & il prend alors un nouveau plumage; le col & le dos sont d'un beau ponceau, mais la tête, le ventre, les aîles & la queue sont noirs; son bec est court, large, pointu & jaune : il façonne son nid d'une maniere remarquable; il se sert de petits rejettons d'arbres, ou de buissons qu'il entrelasse fort artistement avec du coton : on y voit deux appartements l'un sur l'autre, & il n'y a qu'une seule entrée; le mâle loge dans la chambre d'en haut, & la femelle dans la chambre d'en bas. Kolbe dit qu'il n'y a point d'endroit au Cap où il y en ait plus qu'aux environs du Banc des moules.

PINÉ-ABSOU ou PENO ABSOU. Arbre nommé ainsi par les Sauvages de l'Amérique. Son fruit, qui est comme une pomme ronde, est le plus dangereux de tous les poisons : il contient six ou dix noyaux qui sont semblables à nos amandes, mais un peu plus larges : les Sauvages se servent de leur jus pour guérir les blessures. La huppe d'Inde se nourrit de ce fruit si redouté. L'écorce du piné-absou est odorante : ses feuilles ressemblent à celles du pourpier, mais elles sont plus épaisses.

PINEAU. Espece de palmier de la Guyane : il vient assez droit; il a quatre pouces de diametre; il ne porte ses feuilles qu'au sommet; son bois est roide & serré; il se fend aisément en quatre quand il est bien mûr, & après avoir été tronçonné de la longueur nécessaire aux planches qu'on en veut tirer pour les planchers : on en fait aussi des lattes. Mais ce qui doit lui donner un plus grand mérite aux yeux de l'habitant, c'est qu'étant coupé de la largeur des chemins qu'on veut rendre pratiquables, il remplit parfaitement cet objet. Toutes sortes de pineaux sont utiles; ceux qui viennent dans les marécages sont les meilleurs pour les cases, & les autres pour les chemins. *Mais. Rust. de Cayenne.*

PINGOUIN. Espece d'oiseau de l'Océan Méridional. *Voyez* PENGUIN.

PINIPINICHI. Petit arbre des Indes, assez semblable au pommier : il jette par les incisions qu'on lui fait, un suc laiteux & visqueux qui purge violemment, par le ventre, la bile & les sérosités, à la dose de trois à quatre

quatre gouttes dans du vin. Lemery dit que si pendant l'opération on boit du bouillon ou quelqu'autre liqueur, son action est d'abord arrêtée. Il faut s'abstenir aussi de dormir dans le tems qu'il agit.

M. de Romé de l'Isle nous a assuré que ce que l'on dit ici du suc du *pipinichi*, convient assez à celui d'un petit arbrisseau des Indes, dont les branches, molles, articulées, & de la grosseur d'une plume à écrire, poussent les unes sur les autres sans aucune feuille. Les Malabares le nomment *kali*; c'est une espece d'euphorbier dont le suc caustique est néanmoins employé avec succès dans l'Inde Orientale pour la cure de la vérole. Le même Observateur dit que la découverte de ce remede a été faite depuis quelques années par un pauvre Indien de Pondichery, dont le corps tomboit en sphacele : ce misérable regardant son mal comme incurable, & abandonné des Officiers de santé, résolut de se procurer une prompte mort pour mettre fin à ses douleurs : il mangea des branches de ce *kali*, croyant s'empoisonner, mais il ne fit que se procurer une abondante évacuation par haut & par bas; après laquelle se sentant au contraire soulagé, il en continua l'usage salutaire pendant quinze jours, terme où il se trouva parfaitement guéri. Depuis cet événement singulier & notoire dans le pays, plusieurs Chirurgiens François dans l'Inde emploient ce *kali* avec succès dans ces sortes de maladies. M. Carrere entr'autres l'administre très heureusement.

PINNE-MARINE ou NACRE DE PERLES DE PROVENCE, ou AIGRETTE, *Pinna-marina*, est un très grand coquillage bivalve, du genre des *moules*. Voyez ce mot. On le trouve près des côtes de Provence & d'Italie : il y a de ces coquilles qui ont jusqu'à deux pieds de longueur.

Les *pinnes-marines* different moins des moules par la grandeur de leur coquille, que par la finesse & le nombre de certains fils qui, en les attachant aux rochers, les retiennent dans une situation fixe, sur-tout dans les tems de tempêtes, & leur servent à attirer le limon. Ces fils, dont nous avons parlé au mot *bissus*, sont, dit Rondelet, par rapport à ceux des moules, ce qu'est le plus fin lin par rapport à l'étoupe. M. de Réaumur dit que ces fils ne sont guères moins fins & moins beaux que les brins de soie filés par les vers; aussi appelle-t-il les pinnes marines *vers à soie de mer*. On fait à Palerme, avec ces fils, des étoffes & divers autres beaux ouvrages : ces fils, appellés en Corse *poil de nacre*, font tout l'objet de la pêche, & deviennent une soie propre à diverses fabriques. Il faut un nombre considérable de pinnes-marines pour fabriquer une paire de bas : rien aussi n'égale la délicatesse de ce fil, unique dans son genre; il est si fin qu'on peut sans peine renfermer dans une tabatiere d'un médiocre volume une paire de bas qui en seroit fabriquée. En 1754 on présenta au Pape régnant de ces mêmes bas, qui malgré leur finesse extrême garantissoient la jambe du froid & du chaud. On voit à Tarente & à Palerme quantité de manufactures occupées à mettre en œuvre les fils de ces testacées.

Les Pêcheurs disent que pour retirer du fond de l'eau les *pinnes-marines*, ou *plumes*, ou *nacres*, il faut casser cette houppe de filets. On les pêche à Toulon à quinze, vingt & plus de trente pieds sous l'eau, avec un instrument appellé *crampe :* c'est une espece de fourche de fer, dont les fourchons sont perpendiculaires au manche ; ils ont chacun environ huit pieds de longueur ; & laissent entr'eux une ouverture de six pouces dans l'endroit où ils sont le plus écartés : la longueur du manche de la crampe est proportionnée à la profondeur où l'on veut chercher les *pinnes* ; on les saisit, on les détache & on les enleve avec cet instrument. La houppe de soie part immédiatement du corps de l'animal : elle sort de la coquille par le côté où elle s'entr'ouvre, environ à quatre ou cinq pouces du sommet ou de la pointe dans les grandes *pinnes*.

Nos mers ne nous fournissent point de coquillage à deux battants aussi grands que la *pinne-marine*. Il a paru à M. de Réaumur (*Mém. de l'Acad. des Scienc. 1711, p. 216 ; & 1717, p. 177 & suiv.*) le plus propre de tous les coquillages pour éclaircir la formation des *perles*. Voyez ce mot. Il en produit beaucoup de différentes couleurs.

M. d'Argenville distingue trois sortes de *pinnes*, 1°. celles de la grande espece, qui sont rouges en dedans ; & qui ont des perles nacrées & rougeâtres, semblables à la matiere de la coquille : il y en a qui pesent jusqu'à quinze livres.

2°. Celles de la petite espece.

3°. Celles qu'on appelle *perna* ou *jambon :* elles sont garnies de pointes dans leurs cannelures ; & ce qui est fort singulier, c'est que les bords de leurs coquilles sont plus épais du côté qu'elles s'ouvrent que vers la charniere. *Voyez* JAMBON.

L'animal qui habite la pinne-marine ne se montre que très peu, parceque ses deux battants ou valves ne s'ouvrent presque pas ; son sommet est en bas ; son extrémité la plus large est opposée : il est retenu dans sa coquille par quatre muscles placés aux extrémités des valves ; la coquille n'a point de charniere, mais un ligament applati & noirâtre, qui regne jusqu'à la moitié des battants.

Ce coquillage a pour ennemis les *polypes* à huit pattes de la Méditerranée ; car dès qu'ils la voient béante, ils s'en approchent, & la dévorent ; un seul suffit pour la détruire : heureusement pour elle que le *pinnotere* se loge dans sa coquille, & qu'il l'avertit de l'approche de ses ennemis. *Voyez* PINNOTERE.

PINNOTERE, *Pinno-phylax*, est une espece de petit cancre nud comme *Bernard l'Hermite*, mais pourvu de très bons yeux : c'est le satellite de la *pinne-marine ;* ils vivent & logent ensemble dans la même coquille qui appartient à la *pinne* : quand elle a besoin de manger, elle ouvre ses valvules, & envoie son fidele pourvoyeur à la picorée ; mais s'il apperçoit le polype, il revient précipitamment auprès de son hôtesse aveugle pour l'avertir du danger ; de sorte qu'en refermant ses valves, elle évite alors la

fureur de son ennemi ; enfin, quand il est chargé de butin, il fait un petit cri à l'endroit où elle s'ouvre ; il entre aussi-tôt, & ils partagent la proie. Le savant M. Hasselquist a observé cette admirable industrie, lors de son voyage en Palestine.

PINNULAIRE, *Pinnularia.* On appelle ainsi la nageoire ou l'aîleron d'un poisson fossile ou pétrifié.

PINSON. *Voyez* PINÇON.

PINTADE. Cet oiseau, originaire des Indes, & du genre des poules, est ainsi nommé de son plumage qui paroît être peint de taches blanches & noires. Les œufs de la pintade ressemblent à son plumage par leur couleur ; & comme cet oiseau a beaucoup de rapport pour la figure avec une poule, on lui a donné le nom de poule, avec une épithete prise du pays où il naît, qui est l'Afrique : on l'appelle *poule* d'*Afrique*, de *Barbarie*, de *Tunis*, de *Numidie*, de *Guinée*, de *Mauritanie*, de *Pharaon*, d'*Egypte* ; on l'appelle *quetele* dans le Congo : cet oiseau est aussi désigné sous le nom de *méléagrides* dans quelques Auteurs.

Les *pintades* sont à-peu-près de la grandeur & de la figure de nos *poules domestiques* ; mais elles ont la queue baissée comme la perdrix : elles ont, comme les poules, deux appendices membraneuses de couleur de chair, qui leur pendent aux deux côtés des joues : tout le plumage n'est que de deux couleurs, blanc & noir ; les taches du plumage sont presque par-tout d'une forme ronde & réguliere, comme lenticulaire, excepté aux aîles, où elles sont allongées, & comme par bandes ; on voit cet oiseau très bien représenté, & exactement décrit dans le *Recueil des Mém. de l'Acad. des Scienc. Tome III, Part II* ; ses jambes sont couvertes de petites plumes marquetées, couchées & comme collées sur la peau ; la tête est sans plumes ; la paupiere supérieure a de longs poils noirs, qui se relevent par en haut ; au dessus de la tête, il y a une crête ou une sorte de casque qui tient de la nature d'une peau seche, ridée, d'un fauve brun & ressemblant intérieurement à une chair desséchée, & endurcie comme du bois. La pintade a le bec semblable à celui de nos poules ; la peau des paupieres est bleue chez les mâles, & rouge chez les femelles ; les pieds sont brunâtres ; le tiers de la longueur des doigts est uni par une espece de membrane ; le doigt de derriere est court, & les mâles n'ont point d'ergot au derriere du pied. La pintade est comptée parmi les meilleurs gibiers : c'est un oiseau des champs comme la perdrix, & il paroît dans nos climats chercher moins les lieux aquatiques que les faisans mêmes.

PINTADE. On donne aussi ce nom à un coquillage bivalve du genre des huîtres : il est cannelé de gris-de-lin, ou de blanc, & comme écailleux par dessus : en dedans de la coquille c'est une belle nacre nuancée de violet. La coquille *mere de perles* paroît être une *pintade blanche* : elle est plus grande que la pintade ordinaire, qui a une charniere denticulée, & qui se trouve aux grandes Indes & dans nos Isles de l'Amérique. *Voyez* HUÎTRE.

PIONE. *Voyez* PIVOINE.

PIPAL, eſt un crapaud de Surinam, beaucoup plus gros & plus venimeux que ceux d'Europe; chacun de ſes doigts reſſemble à une petite main : on le nomme au Breſil *cucuru ;* les Portugais l'appellent *capo*. Voyez l'article CRAPAUD.

PIPERONE. Les Italiens donnent ce nom à la coquille appellée *cloniſſe*. Voyez ce mot.

PIPIT. Sous ce nom on connoît trois ſortes de petits oiſeaux qui varient par la couleur : le premier eſt d'un gris cendré, & a la poitrine rougeâtre, ainſi que le deſſus de la queue; le ſecond a la queue cendrée, & le troiſieme a le plumage d'un blanc jaunâtre. On nomme celui-ci *boavinus*, parcequ'il ſuit volontiers les bœufs; & les deux autres *ſpipela* : tous ſont des eſpeces de *bouviers*. Voyez ce mot à l'article GOBBE-MOUCHE.

PIRAGUERS. C'eſt un poiſſon qui ſe trouve dans la mer de Sainte-Catherine : il a quatre à cinq pieds de long; ſa chair, ſelon Frezier (*p. 25*) eſt auſſi délicate que celle des carpes. Les Portugais nomment *meros* ceux qui ont les écailles rondes, *ſolemera* ceux qui les ont quarrées : ces écailles ſont plus grandes qu'un écu.

PIRAMBU. Poiſſon de la mer du Breſil, dont le nom ſignifie *ronfleur* : il fait effectivement entendre une ſorte de ronflement; il eſt long de quatre pieds; il a dans la gueule deux pierres larges de cinq ou ſix doigts, qui lui ſervent à briſer les coquillages dont il fait ſa nourriture; les Sauvages portent de ces pierres au col pour ſe préſerver du venin.

PIRASSOUPI, eſt un animal quadrupede de l'Arabie : il eſt de la grandeur d'un mulet, & lui reſſemble aſſez par la tête; ſon corps eſt auſſi velu que celui d'un ours; ſa couleur eſt fauve : il a les pieds fendus comme un cerf. Les Arabes, voiſins de la mer rouge, ſe ſervent de ſa corne lorſqu'ils ſont bleſſés, ou quand ils ont été mordus par quelques bêtes venimeuſes : ils font pour cela tremper cette corne pendant ſix ou ſept jours dans l'eau, qu'ils boivent enſuite.

PIRATE DE MER. *Voyez* FOU.

PIRAVENE, eſt une eſpece de poiſſon volant de l'Amérique : il eſt gros comme une lamproie. Thevet dit qu'il ne ſe trouve guères qu'à quinze degrés en-deçà & en-delà de la ligne; ſon vol eſt preſque comme celui d'une perdrix. On en diſtingue deux eſpeces, le grand & le petit; celui-ci vole mieux, & plus haut que le grand. Lorſqu'ils ſont pourſuivis, ils volent en compagnie, & en ſi grande quantité, ſur-tout pendant la nuit, qu'ils viennent heurter les voiles des vaiſſeaux. *Singul. de la France Antarct. p. 136.*

PIRAYA ou PIRANTHA. Poiſſon du Breſil, qui a la forme de la dorade. On en diſtingue de trois eſpeces : 1°. Celui qui a un pied long & ſix doigts de large; l'ouverture de ſa bouche eſt parabolique : il peut la fermer exactement; chaque mâchoire eſt garnie d'un rang de dents blanches, triangulaires & pointues. A quelque partie du corps de l'homme que ce poiſſon puiſſe toucher des dents, il en emporte la piece comme ſi c'étoit

avec un rasoir. La nageoire de l'anus est munie d'une forte épine faite en forme de corne. Ce poisson, dont les écailles sont de couleur de feu mêlé de bleu, se plaît au fond de l'eau bourbeuse dans les rivieres; la seconde espece est d'un jaune doré, & la troisieme de couleur blanchâtre: ces deux derniers sont plus petits que le premier.

PISANG. C'est le nom que l'on donne au Cap de Bonne-Espérance, aux figues qui viennent de l'Isle de Java : elles sont exquises au goût, & de la plus grande beauté.

PISOLITHES. *Voyez* au mot Oolithes.

PISSASPHALTE, *Pissasphaltus*, est ou un bitume molasse naturel, dont nous parlerons à l'article *poix minérale*, ou un bitume artificiel que l'on fait sur le champ, lequel est composé avec parties égales d'*asphalte* & de *poix noire*. Voyez ces mots.

PISSENLIT. *Voyez* Dent de Lion.

PISSEUR, est le nom que l'on donne en Amérique au murex, parcequ'il jette promptement sa liqueur qui est la *pourpre*. Voyez Murex.

PISTACHE SAUVAGE. On donne ce nom au nez coupé. *Voyez* Faux-Pistachier. Le térébinthe est aussi un pistachier sauvage. *Voyez* à l'article Pistachier.

PISTACHE DE TERRE, *Manobi sive mondubi*. Cette plante, qui paroît être l'*ynchi* des Péruviens, le *mani* des Espagnols, & l'*araquidna* des Botanistes, croît dans le Bresil : elle est quelquefois rampante, & d'autrefois elle s'éleve à la hauteur d'un pied & demi. Sa tige quadrangulaire, d'un verd roussâtre & velue, produit avec stipules des pédicules qui soutiennent quatre feuilles arrondies, également velues, vertes en dessus & blanchâtres en dessous. Ses fleurs, qui sortent de l'aisselle des feuilles, sont jaunes, légumineuses & bordées de rouge. Quand la fleur est passée le pistil semble rentrer en terre, & y devient une gousse tuberculaire cendrée, ronde & tortue, grosse comme le doigt, entrelassée de filets que la racine pousse, qui renferme deux ou trois graines arrondies, rougeâtres, grosses comme nos noisettes & de même goût; leur chair est blanche, & on la mange cuite au dessert, mais elle est fort échauffante & provoque à l'amour. On en tire une huile douce & anodine : ce fruit mangé crud fait mal à la tête. Les Indiens du Pérou le font cuire avec du miel & en font des gâteaux d'un goût assez agréable. Les pistaches de terre croissent aussi aux Indes Orientales.

PISTACHIER, *Terebinthus indica*, est un arbre qui croît naturellement dans la Perse, dans l'Arabie, dans la Syrie & dans les Indes : on le cultive aussi dans l'Isle de Chio, dans l'Italie & dans les parties Méridionales de la France; il est du même genre que l'arbre appellé en Provence *térébinthe*, lequel produit aussi effectivement des pistaches, qui ne sont pas plus grosses que des pois; ainsi le térébinthe est le nom du *pistachier sauvage*. Nous allons commencer par le pistachier ordinaire des Indes ou cultivé. Son tronc est épais, ses branches fort étendues, couvertes d'une

écorce cendrée, garnies de feuilles rangées ſur de longues côtes & diſpoſées par paires : elles reſſemblent aſſez aux feuilles du térébinthe ordinaire, mais elles ſont plus grandes. Entre les piſtachiers, il y en a qui portent des fleurs mâles, & d'autres des fleurs femelles ; les premieres ſont ramaſſées en une eſpece de chaton peu ſerré & en maniere de grappes ; chaque fleur eſt garnie d'une petite écaille ; ſes fleurs ſont ſans pétales : elles ont un calice propre, petit & partagé en cinq parties, & cinq étamines très petites, qui portent chacune un long ſommet, droit, ovalaire & à quatre angles. Les fleurs femelles viennent pareillement en grappes : elles n'ont point de pétales ; leur calice eſt très petit, partagé en trois parties, & ſoutient un gros embryon ovalaire chargé de trois ſtyles recourbés, dont les ſtigmates ſont un peu gros & velus ; l'embryon ſe change en une baie ovalaire qui a peu de ſuc, dans laquelle eſt contenue une amande liſſe & ovalaire, laquelle ſe nomme *piſtache*.

Tel eſt le fruit du piſtachier, c'eſt une petite noix de la groſſeur & de la figure d'une olive : elle a deux écorces, l'extérieure eſt membraneuſe & d'un gris rouſsâtre ; l'intérieure eſt ligneuſe, compacte, dure, légere & blanche : l'amande qu'elles contiennent eſt d'un verd pâle, graſſe, huileuſe, aſſez agréable au goût, & couverte d'une pellicule rouſsâtre : ce fruit eſt connu dans le commerce ſous le nom de *piſtaches*. On s'en ſert pour fortifier l'eſtomac : elles nourriſſent beaucoup ; on a coutume de les mêler parmi les choſes que l'on ſert au deſſert, ſur-tout dans les crêmes ; les convaleſcents qui ſont maigres s'en trouvent très bien : elles augmentent le lait & la ſemence, adouciſſent la toux & la douleur néphrétique. Les Confiſeurs couvrent de ſucre les amandes de piſtaches, pour faire ce que l'on appelle *piſtaches en dragée* : on en fait auſſi une conſerve qui eſt excellente dans les dévoiements.

Obſervations ſur le Piſtachier & ſur ſa culture.

M. Geofroi, *Mat. Médic.* dit qu'on diſtingue le piſtachier mâle du femelle par ſes feuilles qui ſont plus petites, un peu plus longues, émouſſées & ſouvent partagées en trois lobes d'un verd foncé ; au lieu que dans le piſtachier femelle, les feuilles ſont plus grandes, plus fermes, plus arrondies & partagées le plus ſouvent en cinq lobes.

Comme les piſtachiers mâles naiſſent ſouvent dans des lieux éloignés des piſtachiers femelles, on rend ceux-ci féconds comme les palmiers : ce qui ſe fait ainſi dans la Sicile. Les Payſans cueillent les chatons des fleurs du piſtachier mâle, lorſqu'ils ſont ſur le point de s'ouvrir : ils les mettent dans un vaiſſeau environné de terre mouillée ; ils attachent ce vaiſſeau à une branche de piſtachier femelle, juſqu'à ce que ces fleurs ſoient ſeches, afin que la fine pouſſiere prolifique ſoit diſperſée par le moyen du vent ſur tout le piſtachier femelle, & qu'elle donne la fécondité aux fleurs femelles. D'autres cueillent les fleurs mâles & les renferment dans un

petit sac pour les faire sécher, & ils en répandent la poussiere sur les fleurs du pistachier femelle à mesure qu'elles s'épanouissent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent, de peur qu'elles ne jettent mal-à-propos leur poussiere féconde, & que les fruits du pistachier femelle n'avortent par ce défaut de fécondation. Si les pistachiers mâles & femelles ne sont pas éloignés les uns des autres, le vent suffit pour procurer la fécondité à ceux-ci. M. Coussineri dit cependant qu'il y a des especes de pistachier hermaphrodites.

Lorsqu'on examine attentivement les pistaches, on apperçoit presque toujours auprès du gros fruit, deux autres petits fruits avortés. Si cette circonstance étoit reconnue générale, elle fourniroit, selon M. Duhamel, un moyen de distinguer les térébinthes des lentisques; mais voici un autre caractere distinctif. Les feuilles de térébinthe sont composées de foliolles assez grandes qui sont attachées deux à deux sur une nervure terminée par une seule foliolle; au lieu que les lentisques ne sont point terminés ainsi par une foliolle unique : les feuilles de ces deux arbres sont posées alternativement sur les branches.

Quoique les térébinthes & les pistachiers viennent des pays plus chauds que le nôtre, cependant en les mettant en terre dans ce pays-ci, lorsqu'ils sont un peu forts, ils réussissent très bien; & même quand les individus mâles & femelles se trouvent plantés les uns près des autres, ces arbres y donnent du fruit. On peut élever ces arbres de semences : les pistaches que l'on achete chez les Epiciers, levent très bien quand elles sont nouvellement arrivées.

Le *térébinthe* ou le *pistachier sauvage*, est un arbre dont le bois est fort dur, très résineux : il devient de la grandeur d'un orme, ses feuilles tombent en hiver. On retire de ces arbres dans l'Isle de Chio, tant des mâles que des femelles, une résine qu'on nomme TÉRÉBENTHINE DE CHIO ou SCIO, *terebinthina Cypria*. Comme il croît de ces arbres mâles plus que des femelles, on les ente pour leur faire rapporter du fruit : ce fruit a la forme d'une grappe de raisin; il est rougeâtre au commencement, & devient en mûrissant, d'un verd bleuâtre. Quand le fruit est en cet état, on le sale pour le conserver & en pouvoir manger plus long-tems.

On retire la résine des térébinthes en faisant des incisions aux arbres forts, & qui ont quinze à dix-huit pouces de circonférence : on fait ces incisions depuis le pied de ces arbres jusqu'aux branches. Cette opération a lieu vers la fin de Juillet, & la résine découle jusqu'à la fin de Septembre, sur des pierres plattes qu'on a mises au pied des arbres. Pour purifier cette résine de toute ordure, on la fait couler au travers de petits paniers, en les exposant à la chaleur du soleil. Les térébinthes ne croissent que dans une étendue de deux lieues environ dans la partie orientale de l'Isle de Chio : ils ne croissent pas aux mêmes endroits que les lentisques, dont on retire le mastic.

Le produit des térébinthes est bien peu de chose, relativement à la

grandeur & à l'âge des arbres. Quatre de ces arbres âgés de soixante ans, ne rendent qu'environ deux livres neuf onces six gros de térébenthine. Le produit de chacun de ces gros arbres, se trouve être de quinze sols.

Il y auroit un moyen assuré d'augmenter le rapport des térébinthes : ce seroit d'enter le pistachier sur le térébinthe, qui n'en donne pas pour cela moins de résine. Les pistaches même deviennent plus belles, & ces arbres durent plus long-tems que les pistachiers. Le térébinthe a l'avantage de croître dans les plus mauvais terreins, entre les rochers & les pierres, comme le pin ; ainsi on ne manque pas en Provence de terrein convenable pour l'y transplanter.

Toute supputation faite, on peut juger à-peu-près que l'Isle de Chio ne peut produire, tout au plus, que deux milliers pesant de résine. Cette térébenthine de l'Isle de Chio est envoyée à Venise, où elle est distribuée dans toute l'Europe sous le nom de *térébenthine de Venise*, & c'est avec raison : car alors elle est si sophistiquée, qu'il ne s'y trouve peut-être pas une vingtieme partie de celle de l'Isle de Chio. Lorsqu'elle n'est point mêlangée, elle a une odeur douce de baume : elle a une saveur moins âcre & une consistance bien plus épaisse que les térébenthines ordinaires ; elle est molle, souvent friable : on la nomme *térébenthine de Chio*, & on la vend quatre ou cinq fois plus cher que la térébenthine fine : elle a une couleur de verre bleuâtre *Voy.* le mot TÉRÉBENTHINE, & ceux de PIN & de SAPIN.

PITAUT. *Voyez* au mot PHOLLADE.

PITE. *Voyez* les mots ALOÈS & ANANAS.

PITO. Oiseau Oriental, de la grosseur d'un étourneau. Il a le plumage d'une alouette ; celui du ventre est un peu verdâtre. Le *pito-réal*, ainsi nommé par Fréfier (*p. 274*) a coutume de creuser les rochers avec son bec pour se nicher dedans : on dit que pour cela, il a l'industrie de se servir d'une certaine herbe, à laquelle les Espagnols attribuent de merveilleuses vertus pour percer le fer ainsi que tout ce qui est dur, & qu'ils nomment communément, à cause de cet oiseau, *yerva de pitos*.

PITUITAIRE. *Voyez* STAPHISAIGRE.

PIVERT. *Voyez* PIC-VERD.

PIVOINE. *Voyez* BOUVREUIL.

PIVOINE ou PIONE, *Pœonia*. Les Botanistes ont décrit plusieurs especes de plantes sous ce nom : nous ne ferons ici mention que des deux suivantes, qui sont improprement désignées mâle & l'autre femelle, puisqu'elles portent également des semences.

1°. La PIVOINE MALE, *Pœonia mas*. Ses racines sont formées en navet : elles sont grosses comme le pouce, rougeâtres en dehors, blanches en dedans : elles poussent, à la hauteur de deux ou trois pieds, des tiges, un peu rougeâtres, & divisées en quelques rameaux. Ses feuilles sont larges, composées de plusieurs autres feuilles ressemblantes à celles du noyer, mais plus larges & plus épaisses, vertes-brunes, luisantes, couvertes en dessous d'un certain duvet ; elles sont attachées à des queues rougeâtres.

Ses

Ses fleurs, qui paroissent au commencement de Mai, & qui tombent presqu'aussi-tôt, naissent aux sommités des tiges : elles sont amples, à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur quelquefois purpurine, d'autrefois incarnate ou panachée, soutenues par un calice à cinq feuilles : à ces fleurs succedent des fruits composés de plusieurs cornets blancs, velus, reluisants, recourbés en bas, lesquels s'ouvrent en mûrissant, & laissent voir une belle suite de semences grosses, arrondies, rouges d'abord, ensuite bleuâtres, puis noires ; elles ne sont mûres qu'en Juillet.

Cette plante est plus précoce, plus rare, & plus précieuse que la suivante, dont elle se distingue aisément par la différence de ses feuilles & de sa racine, outre que la premiere a les feuilles simples, & que la seconde les a doubles.

2°. La Pivoine femelle, *Pæonia fæmina*. Ses racines sont des tubercules ou des navets attachés à des fibres, comme dans l'asphodele : ses tiges croissent hautes, mais elles ne sont que peu ou point rouges ; ses feuilles sont découpées, de couleur verte, pâles en dessus, blanchâtres & un peu velues en dessous ; ses fleurs sont semblables à celles de la pivoine mâle, mais moins grandes, de couleur rouge & très belles ; ses fruits sont comme dans la précédente espece, ce sont des capsules qui, en s'ouvrant montrent des graines mûres d'un beau bleu entremêlées d'autres graines avortées qui sont du plus beau rouge écarlate.

L'une & l'autre espece de pivoine sont cultivées dans les jardins, & elles s'y multiplient aisément, en rampant dans la terre ; quand on seme la graine au printems, la plante reste pour l'ordinaire cachée en terre pendant un an avant de germer ; mais ensuite elle en sort & augmente tous les ans, par la division de ses feuilles.

La pivoine est une des plus anciennes plantes dont on connoisse l'usage en Médecine ; car les Poëtes disent qu'elle a été nommée *pæonia* d'un ancien Médecin nommé Pœon, qui l'employa pour guérir Pluton d'une blessure que lui avoit fait Hercule. *Voyez* Homere dans le *cinquieme Livre de son Odyssée.*

On se sert en Médecine de la pivoine mâle préférablement à la femelle, quoique celle-ci ait aussi quelques usages ; la pivoine mâle a été autant vantée par Galien, que le chou l'a été par Caton : elle a été célébrée des Anciens & des Modernes, à cause de ses grandes & nombreuses propriétés : l'on avoit mis en usage quantité de cérémonies superstitieuses pour la tirer de la terre. On emploie ordinairement ses racines, ses semences, quelquefois même ses fleurs, contre les convulsions, l'épilepsie, la paralysie, les vapeurs, & les autres maladies qui dépendent de l'irritation du genre nerveux. On les prend en poudre, en syrop, en décoction, ou en conserve : quelques personnes en portent en amulettes, pendues au col, pour se préserver des maladies de nerfs. L'on peut dire que c'est un des meilleurs anti-épileptiques que l'antiquité nous ait transmis ; & que, jus-

qu'ici, on n'en connoît point de plus efficace qui soit tiré de la famille des végétaux.

PLAGIURES. Nom donné aux poissons & coquillages qui n'habitent que la haute mer. *Voyez* COQUILLAGE & POISSONS. Des Ychthiologistes ont assigné le nom de plagiures aux seuls poissons cétacées, vivipares, & dont les femelles ont les mamelles placées au bas du ventre. *Voyez* CÉTACÉES & VIVIPARE.

PLANE ou PLAINE. *Voyez* ERABLE. En certaines contrées de l'Amérique, on donne aussi le nom de *plane* au *figuier d'Adam*. Voyez ce mot.

PLAN-ORBIS. Nom donné à un coquillage univalve d'eau douce, du genre des limaçons : autant on le trouve rarement dans la mer, autant on le rencontre fréquemment dans les rivieres, sur-tout dans celle des Gobelins, près de Paris : sa coquille est noire, brunâtre ou verdâtre; elle a trois contours relevés, qui se terminent à l'œil de la volute; son ouverture est ronde; il n'y a nulle cloison : l'animal qui l'habite est comme un gros ver. L'Auteur de la Conchyliologie dit que le *plan-orbis* est le coquillage le plus aisé à découvrir dans les eaux : il en compte six especes; savoir, 1°. le grand à quatre spirales rondes; 2°. le petit à cinq spirales rondes; 3°. celui qui a six spirales aussi rondes; 4°. le plan-orbis qui a six spirales à arrêtes; 5°. le plan-orbis ordinaire à arrêtes; 6°. celui qui est tuilé.

Le plan-orbis de l'Isle de Tonneliers est infiniment plus beau, plus épais, & plus gros que les nôtres : il est nacré & orné de lisieres ou rubans bruns. Celui des environs de Montpellier est blanchâtre.

PLANETE. On donne ce nom aux Astres qui ne sont point lumineux par eux-mêmes, mais qui le deviennent en recevant la lumiere du Soleil. Comme ces corps célestes se meuvent tous autour du Soleil, nous allons présenter ici le magnifique spectacle de toutes les planetes décrivant leurs cercles harmoniques autour du Soleil; spectacle sublime qui démontre la Divinité, & parle un langage intelligible à tous les esprits.

Le SOLEIL, *Sol*, est un globe lumineux, gros environ un million de fois comme la Terre : la matiere dont il est formé n'est pas homogêne; il y paroît souvent des inégalités; & quoique plusieurs de ces taches disparoissent avant que d'avoir parcouru tout son disque, le mouvement réglé de quelques-unes, & le retour au même lieu du disque, après un certain tems, ont fait voir que le Soleil immobile, ou presque immobile dans le lieu des Cieux où il est placé, a un mouvement de révolution sur son axe, & que le tems de cette révolution est d'environ vingt-cinq jours.

Six globes principaux qu'il échauffe & qu'il éclaire, se meuvent autour de lui : leurs grosseurs, leurs distances & leurs révolutions sont différentes; mais tous se meuvent dans le même sens, à-peu-près dans le même plan & dans des orbites presque circulaires.

Le plus voiſin du Soleil, & le plus petit, eſt *Mercure*. Sa plus grande diſtance du Soleil n'eſt que de cinq mille cent trente-ſept diametres de la Terre; ſa plus petite de trois mille trois cents ſoixante & dix-ſept. Son diametre n'eſt qu'environ la trois centieme partie de celui du Soleil. On n'a point encore découvert s'il a quelque révolution ſur lui-même; mais il tourne autour du Soleil dans l'eſpace de trois mois.

Vénus eſt la ſeconde planete. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de huit mille huit diametres de la Terre; ſa plus petite de ſept mille huit cents quatre-vingts-dix-huit. Son diametre eſt à-peu-près la centieme partie de celui du Soleil: elle tourne ſur elle-même; mais les Aſtronomes ne ſont pas d'accord ſur le tems de cette révolution: elle fait ſa révolution autour du Soleil en huit mois.

Le troiſieme globe eſt la *Terre* que nous habitons, qu'on ne peut ſe diſpenſer de mettre au rang des planetes. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de 11187 de ſes diametres; ſa plus petite de dix mille huit cents treize: elle tourne ſur ſon axe dans l'eſpace de vingt-quatre heures, & elle emploie un an à faire ſa révolution autour du Soleil, dans un orbe qu'on appelle l'écliptique.

On ne peut faire réflexion, ſans être ravi d'admiration, qu'une grande partie des mouvements apperçus des autres Aſtres & du Soleil, la diverſité des ſaiſons, & l'inégalité des jours, ſont une ſuite ſimple du tranſport annuel de la Terre autour du Soleil, & de ſa révolution en vingt-quatre heures ſur ſon axe, invariablement dirigé vers le Nord.

Deux grands fluides appartiennent à la planete que nous habitons; l'un eſt la Mer, qui en couvre environ la moitié, & qui préſente les phénomenes les plus intéreſſants; l'autre fluide eſt l'air qui l'environne de toutes parts. *Voyez* les mots MER, AIR, EAU, & l'article TERRE, où l'on parle de l'organiſation merveilleuſe de ce globe obſcur.

Toutes les planetes ont tant de rapports communs avec la Terre, qui eſt la planete que nous connoiſſons le mieux, que ces rapports ont fait penſer que les autres planetes ne ſont point des globes déſerts, ſuſpendus dans les cieux; mais qu'elles ſont habitées comme la Terre par quelques êtres vivants.

La quatrieme planete eſt *Mars*. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de dix-huit mille trois cents quinze diametres de la Terre; ſa plus petite de quinze mille deux cents treize. Son diametre eſt la cent ſoixante-dixieme partie de celui du Soleil: ſa révolution ſur ſon axe eſt de vingt-cinq heures, & celle qu'il fait autour du Soleil s'acheve en deux ans.

La cinquieme planette, & la plus groſſe de toutes, eſt *Jupiter*. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de cinquante-neuf mille neuf cents cinquante diametres de la Terre; ſa plus petite de cinquante-quatre mille quatre cents cinquante. Son diametre eſt la neuvieme partie de celui du Soleil: il fait dans dix heures ſa révolution ſur ſon axe: ſon cours autour du Soleil s'acheve en douze ans.

Enfin, la sixieme, & la plus éloignée, c'est *Saturne.* Sa plus grande distance du Soleil est de cent dix mille neuf cents trente-cinq diametres de la Terre; sa plus petite de quatre-vingts-dix-huit mille neuf cents un. Son diametre est la onzieme partie de celui du Soleil. On ignore s'il tourne sur son axe. Il emploie trente ans à faire sa révolution dans son orbe. Tel est l'ordre de la révolution de ces planetes que l'on nomme *principales.* Il y en a d'autres que l'on nomme *secondaires :* celles-ci font leurs révolutions, non immédiatement autour du Soleil, mais autour de quelque planete du premier ordre, qui se mouvant autour du Soleil, transporte avec elle, autour de cet Astre, celle qui lui sert de satellite.

L'Astre qui éclaire nos nuits (la *Lune*) est une de ces planetes secondaires. Sa distance de notre globe n'est que de trente diametres de la Terre. Son diametre n'est guères que la quatrieme partie du diametre de la Terre. Elle fait douze révolutions autour de nous, pendant que la Terre en fait une autour du Soleil. Le croissant de cet Astre se dit de la Lune nouvelle, il montre une petite partie éclairée de sa surface en aboutissant en pointes ou cornes, quand elle commence à s'éloigner du Soleil; cette partie éclairée augmente jusqu'à ce que la Lune soit pleine & dans son opposition. On appelle aussi *croissant*, la même figure de la Lune en décours : mais alors ses cornes sont tournées du côté de l'Occident, au lieu que dans la Lune nouvelle, elles sont du côté de l'Orient. On peut observer tous les mois, que peu après la nouvelle Lune on apperçoit, outre le croissant, le reste du globe de cet Astre, à la vérité d'une lumiere beaucoup moins vive que le croissant; cela vient de ce qu'alors la partie éclairée de la Terre, étant presque toute entiere & tournée vers la Lune, renvoie à cette planete une certaine quantité de lumiere, qui est de nouveau réfléchie par la Lune, & renvoyée à la Terre. Plus la Lune approche des quadratures, plus cette lumiere s'affoiblit.

Les corps des planetes secondaires opaques, comme ceux des planetes du premier ordre, peuvent faire conjecturer qu'elles sont habitées comme les autres.

Depuis l'invention des télescopes, on a découvert quatre Satellites à Jupiter, c'est-à-dire, quatre Lunes qui tournent autour de lui, pendant que lui-même tourne autour du Soleil : enfin, Saturne en a cinq; mais on découvre autour de cette planette une autre merveille à laquelle on ne connoît point de pareille dans les cieux : c'est un large anneau dont elle est environnée. *Voyez* ANNEAU DE SATURNE.

Quoique les Satellites paroissent destinés à la planete autour de laquelle ils font leurs révolutions, on ne peut omettre ici l'utilité que les habitants de la Terre retirent des Satellites de Jupiter : c'est que ces Astres, ayant un mouvement fort rapide, passent souvent derriere le corps de leur planete principale, & tombent dans l'ombre de cette planete, qui, ne recevant sa lumiere que du Soleil, a toujours derriere elle un espace ténébreux dans lequel le Satellite, dès qu'il entre, s'éclipse pour le spectateur, &

duquel reſſortant, il reparoît à ſes yeux. Or, le commencement & la fin de ces éclipſes étant des phénomenes qui arrivent dans un inſtant, ſi l'on obſerve dans différents lieux de la Terre l'heure de l'immerſion ou de l'émerſion du Satellite, la différence qu'on trouve entre ces heures donne la différence en longitude des lieux où l'on aura fait ces obſervations; connoiſſance très importante pour le Géographe & pour le Navigateur. *Voyez* ECLIPSE.

Les taches que l'on obſerve avec le téleſcope ſur le diſque des planetes, & qui conſervent conſtamment leur figure & leur ſituation, prouvent que les planetes ſont des corps ſolides. La Lune, la plus voiſine de nous, nous fait voir ſur ſa ſurface de grandes cavités, de hautes montagnes qui jettent des ombres fort ſenſibles vers la partie oppoſée au Soleil; & la ſurface de cette planete paroît aſſez ſemblable à ce que paroîtroit celle de la Terre, ſi on l'obſervoit de la Lune, avec cette différence que les montagnes de celles-ci ſont beaucoup plus élevées que toutes les nôtres.

Quant au Soleil, on ne peut douter que la matiere dont il eſt formé, ne ſoit lumineuſe & brûlante. Il eſt la ſource de toute la lumiere qui éclaire la Terre & les autres planetes, & de tout le feu qui les échauffe. Ses rayons étant condenſés au foyer d'un miroir ardent, brûlent; & ſi leur quantité & leur condenſation ſont aſſez grandes, ils font un feu plus puiſſant que tous les autres feux que nous pouvons produire avec les matieres les plus combuſtibles.

Une ſi grande activité ſuppoſe la fluidité; mais on voit encore que la matiere qui compoſe le Soleil, eſt fluide, par les changements continuels qu'on y obſerve : les taches qui paroiſſent dans le diſque du Soleil, & qui diſparoiſſent enſuite, ſont autant de corps qui nagent dans ce fluide, qui en paroiſſent comme les écumes, ou qui s'y conſument.

On a toujours ſu que le Soleil étoit la cauſe de la lumiere; mais ce n'eſt que dans ces derniers tems que l'on a découvert que la lumiere étoit la matiere même du Soleil, ſource inépuiſable de cette ſubſtance précieuſe : depuis la multitude de ſiecles qu'elle coule, on ne s'apperçoit pas qu'elle ait ſouffert aucune diminution.

Quelle que ſoit ſon immenſité, quelle ſubtilité ne faut-il pas ſuppoſer dans les ruiſſeaux qui en ſortent! mais ſi leur ténuité paroît merveilleuſe, quelle nouvelle ſurpriſe n'éprouve-t-on point, lorſqu'on apprend qu'un rayon lumineux, tout ſubtil qu'il eſt, tout pur qu'il paroît à nos yeux, eſt un mélange de différentes matieres; lorſqu'on apprend qu'un mortel a ſu analyſer la lumiere, découvrir le nombre & les doſes des matieres qui la compoſent! chaque rayon de cette ſubſtance qui paroît ſi ſimple, eſt un faiſceau de rayons rouges, orangés, jaunes, verds, bleus, indigots & violets, que leur mélange confondoit à nos yeux.

Nous ne ſaurions déterminer avec préciſion quelle eſt la fineſſe des rayons de lumiere; mais nous connoiſſons leur viteſſe : dans ſept ou huit minutes ils arrivent à nous; ils traverſent dans un tems ſi court l'eſpace

qui ſépare le Soleil de la Terre, c'eſt-à-dire, plus de trente millions de lieues. Tout effrayantes pour l'imagination que ſoient ces choſes, des expériences inconteſtables les ont fait connoître.

Voilà l'économie la plus connue de notre ſyſtême ſolaire. On y obſerve quelquefois des aſtres que la plupart des Philoſophes de l'antiquité ont pris pour des météores paſſagers; mais qu'on ne peut ſe diſpenſer de regarder comme des corps durables & de la même nature que les planetes. *Voyez* le mot COMETE.

ÉTOILES, *Stellæ*.

On diſtingue ces corps céleſtes par les phénomenes de leur mouvement en *fixes* & en *errants*, ainſi qu'il en ſera mention plus bas. Les autres points que les Aſtronomes ont encore à conſidérer par rapport aux étoiles, ſurtout dans les fixes, ſont, 1°. leur diſtance; 2°. leur grandeur; 3°. leur nature, leur nombre; 4°. & leur ſituation. *Voyez* CONSTELLATION.

Celui qui, dans une belle nuit, regarde le Ciel, ne peut contempler, ſans admiration, ce brillant ſpectacle; mais ſi ſes yeux ſont éblouis par mille étoiles qu'il apperçoit, ſon eſprit doit être plus étonné, lorſqu'il ſaura que toutes ces étoiles ſont autant de ſoleils ſemblables au nôtre, qui ont vraiſemblablement, comme lui, leurs planetes & leurs cometes, (du moins celles qui ſont fixes en ont l'immobilité, la lumiere propre, &c.) lorſque l'Aſtronomie lui apprendra que ces ſoleils ſont placés à des diſtances ſi prodigieuſes de nous, que toute la diſtance du ſoleil à la terre n'eſt qu'un point en comparaiſon; & que quant à leur nombre, que notre vue paroît réduire à environ deux mille, on le trouve toujours d'autant plus grand, qu'on ſe ſert de plus longs téleſcopes : toujours de nouvelles étoiles au-delà de celles qu'on apperçoit; point de fin, point de bornes dans les cieux.

Toutes les étoiles paroiſſent tourner autour de la terre en vingt-quatre heures; mais il eſt évident que la révolution de la terre autour de ſon axe doit cauſer cette apparence. Elles paroiſſent encore toutes, faire autour des pôles de l'écliptique, une révolution dans l'eſpace de vingt-cinq mille ans. Ce phénomene eſt la ſuite du mouvement conique de l'axe de la terre. Quant au changement de ſituation de ces étoiles, qu'il ſemble qu'on dût attendre du mouvement de la terre dans ſon orbe; toute la diſtance que la terre parcourt depuis une ſaiſon juſqu'à la ſaiſon oppoſée, n'étant rien par rapport à ſa diſtance des étoiles, elle ne peut cauſer de différence ſenſible dans leurs aſpects.

Ces étoiles, qu'on appelle ordinairement *fixes*, gardent entr'elles conſtamment la même ſituation; pendant que les planetes ou *étoiles errantes* changent continuellement la leur dans une zône nommée *zodiaque*, où nous avons vu que tous leurs orbes étoient renfermés, & que les cometes plus errantes encore, parcourent indifféremment tous les lieux du Ciel.

Quelquefois on a vu de nouvelles étoiles paroître; on les a vu durer

quelque tems, puis peu à peu s'obſcurcir & s'éteindre. Quelques-unes ont des périodes connues de lumiere & de ténebres. La figure que peuvent avoir ces étoiles, & le mouvement des planetes qui tournent peut-être autour, peuvent être les cauſes de ces phénomenes.

Quelques étoiles qu'on appelle *nébuleuſes*, qu'on ne voit jamais que comme au travers d'athmoſpheres dont elles paroiſſent environnées, nous font voir qu'il y a encore parmi ces aſtres beaucoup de diverſités.

Enfin, des yeux attentifs, aidés du téleſcope, découvrent de nouveaux phénomenes : ce ſont de grands eſpaces plus clairs que le reſte du Ciel, à travers leſquels l'Auteur de la *Théologie Aſtronomique* a cru voir l'empirée; mais qui plus vraiſemblablement ne ſont que des eſpeces d'aſtres moins lumineux & beaucoup plus grands que les autres, plus applatis peut-être, & auxquels différentes ſituations ſemblent donner des figures irrégulieres.

Tant de différences ſenſibles ont obligé les Aſtronomes à diviſer les étoiles en ſept claſſes ou en ſept différentes grandeurs. Les étoiles de la premiere grandeur ſont celles dont les diametres nous paroiſſent les plus grands; après celles-là ſont celles de la ſeconde grandeur, & ainſi de ſuite juſqu'à la ſixieme qui comprend les plus petites étoiles qu'on puiſſe appercevoir ſans téleſcopes. Toutes celles qui ſont au deſſus, ſont appellées *étoiles téleſcopiques*. La multitude de ces étoiles eſt conſidérable, & on en découvre de nouvelles à meſure qu'on emploie de plus longues lunettes. Si l'on conſulte le Catalogue de Kepler, on trouve qu'il y a quinze étoiles de la premiere grandeur, encore ne ſont-elles pas préciſément de la même grandeur, ni ſi éclatantes les unes que les autres : les plus apparentes ſont celles que l'on appelle *ſirius*, *arcturus*, *aldebaran* ou l'*œil du taureau*, & l'*épi de la vierge*, &c. le même Kepler cite cinquante-huit étoiles de la ſeconde grandeur; deux cents dix-huit de la troiſieme; quatre cents quatre-vingt-quatorze de la quatrieme; trois cents cinquante-quatre de la cinquieme, deux cents quarante de la ſixieme, & treize des obſcures & nébuleuſes; en tout mille trois cents quatre-vingt-douze étoiles qu'on découvre, dit-il, à la vue ſimple dans notre hémiſphere; car avec le téleſcope, comme nous l'avons déja dit, on en apperçoit beaucoup plus. La ſcintillation des étoiles dans les belles nuits d'hiver, trompe notre vue par la vivacité de ſon éclat, & nous fait voir en apparence quantité de milliers d'étoiles. *Voyez* VOIE LACTÉE. Mais ſi on les diſtingue par ordre & attentivement, on n'en découvrira guere dans notre hémiſphere qui n'aient été placées ſur la ſurface du globe de Blaeu. M. l'Abbé de la Caille, dans ſon Voyage au Cap de Bonne-Eſpérance, a fait en peu de tems un catalogue de plus de neuf mille huit cents étoiles compriſes entre le pôle auſtral & le tropique du capricorne. Cet Académicien a conſtruit un planiſphere de mille neuf cents trente de ces étoiles.

Voilà les principaux objets que nous préſente le ſpectacle de l'Univers. Si l'on entre dans de plus grands détails, combien d'autres prodiges ne découvre-t-on pas ? quelle merveille terrible ne nous préſente pas le

tonnerre, dont la véritable cause a été découverte par les modernes? *voy.* le mot TONNERRE. Qui peut voir, sans admiration, cet arc majestueux qui présente toutes les plus riches couleurs de la Nature? *Voyez* ARC-EN-CIEL.

Si l'on va vers les pôles, quels nouveaux spectacles se préparent! Des feux de mille couleurs, agités de mille mouvements, éclairent les nuits dans ces climats où l'astre du jour ne paroît point pendant l'hiver. J'ai vu, dit l'illustre Maupertuis des ouvrages duquel nous avons extrait une partie de ce magnifique tableau; j'ai vu, dit-il, de ces nuits plus belles que les jours, qui faisoient oublier la douceur de l'aurore & l'éclat du midi. *Voyez* le mot AURORE BORÉALE.

Si des cieux on descend sur la terre, si après avoir parcouru les plus grands objets, l'on examine les plus petits, quels nouveaux prodiges! quels nouveaux miracles! Chaque atôme en offre autant que la *planete de Jupiter.*

PLANTAIN, *Plantago*, est une plante dont on distingue beaucoup d'especes: nous rapporterons ici celles qui sont le plus en usage.

1°. Le GRAND PLANTAIN ORDINAIRE, ou PLANTAIN A LARGES FEUILLES, *Plantago major.* Cette plante croît par-tout le long des chemins, dans les cours, le long des jardins, des haies, aux lieux incultes. Sa racine est courte & grosse comme le doigt, garnie sur les côtés de fibres blanchâtres: elle pousse des feuilles larges, luisantes, marquées chacune de sept nervures longitudinales fort apparentes, sur-tout au revers, d'où vient que quelques-uns l'appellent *septi-nervia:* les queues de ces feuilles sont couchées à terre. De la même racine & du milieu des feuilles il s'éleve plusieurs tiges hautes de dix pouces, dures, rougeâtres, difficiles à rompre, portant vers leur sommet un épi oblong garni de fleurs blanchâtres ou purpurines. Chacune de ces fleurs est, suivant M. Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évasé en haut, découpé en quatre parties, & garni de plusieurs étamines. Il succede aux fleurs une coque membraneuse, ovale, qui s'ouvre en travers comme une boîte à savonnette, & qui contient des semences menues, oblongues & rougeâtres, comme de petites puces. Cette plante fleurit en Mai, & donne sa semence en Août: c'est la plus commune de toutes les especes de plantain, & en même tems la plus utile; mais à son défaut on se sert également des deux suivantes.

2°. Le PLANTAIN MOYEN ou le PLANTAIN BLANC, *Plantago medius.* Il differe du précédent, en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont couverts d'un poil blanc & mou, & en ce que sa racine est un peu plus grosse, fibreuse par le collet, & rampante: on ne compte que cinq nervures sur ses feuilles. Il se trouve par-tout dans les prés secs, & differe un peu du *plantain à cinq nerfs* proprement dit.

3°. Le PETIT PLANTAIN, *Plantago minor;* on l'appelle aussi *plantain étroit, plantain long* ou *lancéole.* Sa racine est très vivace, & pareille à celle de la premiere espece; ses feuilles sont longues, étroites, pointues, légerement

légerement dentelées, velues, marquées au revers de cinq nervures longitudinales, dont trois sont plus apparentes que les autres. Ce plantain est d'un verd plus foncé que les précédents; il s'éleve d'entre ses feuilles plusieurs tiges, hautes d'un pied, nues, anguleuses & cannelées, portant en leurs sommités des épis plus courts & plus gros que ceux du plantain ordinaire, garnis de petites fleurs pâles, auxquelles succedent des coques membraneuses remplies de semences, comme aux autres, mais plus grandes : ce plantain croît aussi par-tout.

Ces especes de plantain ont assez les mêmes propriétés; les feuilles sont ameres, astringentes, vulnéraires & fébrifuges. La ptisane de plantain est utile dans le crachement de sang & les fleurs blanches. La semence de cette plante est le remede familier des gens de la campagne pour les diarrhées : il y a des femmes qui en avalent dans un œuf pour prévenir l'avortement. Dans la Pharmacie on tient une eau de plantain distillée, pour les maladies des yeux, mais qui ne peut avoir grande vertu, attendu que le plantain ne contient point sensiblement de principes volatils actifs qui puissent monter dans la distillation.

L'on trouve aussi dans les olivettes des pays chauds, une espece de plantain argenté & cotonneux : il est peu d'usage. Le plantain des montagnes est la plante appellée *bétoine des montagnes*.

PLANTANO. C'est un arbre qui croît dans les Isles Canaries, sur le bord des ruisseaux. Il s'éleve à la hauteur d'un pommier : la substance de sa tige ressemble beaucoup à celle du chou. Ses feuilles sont longues d'une aune, épaisses; elles sortent en touffe de la tête de l'arbre. Les fruits sont en grappes, qui en portent depuis seize jusqu'à trente & quarante; ils sont à-peu-près de la forme des concombres, mais plus gros; dans leur maturité, leur écorce est noire, mais l'intérieur du fruit est d'un beau jaune doré; & le goût en est si exquis, que l'on peut dire qu'il n'y a point de confiture aussi délicieuse. Cet arbre, dit-on, ne produit du fruit qu'une seule fois; on le coupe ensuite. De la même racine il en naît un autre, & l'on recommence ainsi tous les ans. M. de Romé de l'Isle nous invite à croire que cet arbre, décrit dans l'*Hist. Génér. des Voyag. Tom. II*, est le bananier déguisé sous le nom de *platano* qu'on lui donne aux Canaries : effectivement sa hauteur, la substance de sa tige, la longueur de ses feuilles, l'endroit d'où elles sortent, la forme, la grosseur, la couleur, le nombre & la situation de ses fruits, la coupe annuelle de ce végétal singulier qui se reproduit par ses racines, tout enfin a un rapport très marqué avec le *bananier*. D'ailleurs le sol & le climat des Isles Canaries, si fécondes en excellents vins & fruits, conviennent assez à la culture du *bananier*. Voyez ce mot.

PLANTE, *Planta*. On ne peut disconvenir que les plantes ne soient des corps organisés & vivants, qui se nourrissent & croissent par intus-susception, & dont chaque partie possede en elle-même une vitalité isolée & indépendante des autres; en un mot, qui ont la faculté de se reproduire.

Les plantes ont d'abord toute la délicateſſe propre à l'enfance ; elles tirent par le moyen de leurs racines, comme par des veines lactées, le chyle qui les doit nourrir. Cette liqueur éprouve dans les viſceres des plantes, des ſécrétions & pluſieurs préparations qui la rendent propre à être nourriciere : peut-être encore que des ſucs aſpirés par les feuilles ſe mêlent avec ceux que les racines ont attirés. Quelques ſavants Phyſiciens ont reconnu, par des obſervations faites avec une gtande ſagacité, qu'il y avoit dans les végétaux une tranſpiration ſenſible & inſenſible, ce qui doit beaucoup influer ſur la préparation du ſuc nourricier. Peu-à-peu la plante devient adulte : alors pourvue des organes des deux ſexes, elle produit des ſemences fécondes, qu'on peut regarder comme des eſpeces d'œufs, dans leſquels les rudiments des plantes qui en doivent ſortir ſe forment par degrés. Après que les végétaux ont fourni une innombrable poſtérité, ils tombent dans la dégradation de la vieilleſſe, & périſſent les uns plutôt, les autres plus tard. Dans le tems même de leur plus grande vigueur, ils ſont expoſés à des maladies dont les principales procedent, ſoit d'un excès de ſécheresſe ou d'humidité, ſoit d'une qualité dépravée du terrein : c'eſt ainſi que toutes les plantes du Continent qui viennent dans les dunes, ſont pigmées, dit M. Linnæus. Les gelées, les inſectes leur occaſionnent auſſi des maladies. *Voyez* ce qui eſt dit des maladies des *arbres* & *plantes*, à la ſuite du mot Arbre. On doit faire beaucoup d'attention à l'influence que l'air a ſur les végétaux, car il en a, 1°. par ſes parties propres ; 2°. par ſes parties hétérogenes, 3°. par le poids de l'athmoſphere, 4°. par ſa température. Tous ces phénomenes particuliers produits par l'influence de l'air ſur les végétaux, étant bien examinés, pourroient nous faire entrevoir des regles d'agriculture, de floraiſon & de germination. Quant à l'organiſation ou ſtructure intérieure des plantes, *voyez*, au mot Animal, les reſſemblances & les différences qui ſe trouvent entre l'animal, le végétal & le minéral, comparaiſon ingénieuſe faite par l'illuſtre M. de Buffon. Nous ajouterons ici ce qu'a dit ſur l'anatomie des plantes, l'Auteur de la *Théorie & de la pratique du jardinage.*

Tout ce qui a vie, dit-il, a beſoin de reſpiration, & l'on ne peut douter que les plantes ne reſpirent auſſi-bien que les animaux : elles ont comme eux tous les organes néceſſaires à la vie, des veines, des fibres dont les unes portent la nourriture dans toutes les parties les plus élevées, tandis que les autres rapportent cette nourriture vers les racines, d'autres enfin comme des trachées & des poumons, reſpirent l'air ſans ceſſe, & reçoivent les influences du ſoleil : cet air, comme nous l'avons dit, eſt ſi néceſſaire à leur accroiſſement, qu'en mettant une goutte d'huile à l'extrémité de leurs racines, elle bouche l'entrée de l'air dans les fibres & les canaux, & fait mourir cette partie des racines imbibée d'huile : le mouvement de la ſeve eſt auſſi plus ou moins accéléré, & l'air plus ou moins rarefié, ſelon le degré de chaleur qui ſe trouve dans la terre.

Y a-t-il rien de plus admirable que le méchaniſme des plantes ? On y

trouve des vases & des moules différents pour former l'écorce, le bois, les épines, les poils ou le duvet, la moëlle, le coton, les feuilles, les fleurs, les fruits & les graines.

Les plantes sont composées de petits canaux séparés, qui se ramassant peu-à-peu en paquets, & se rassemblant sous un même cylindre, forment un tronc qui, à l'une de ses extrémités, produit des racines, & à l'autre, pousse des branches; & ces paquets se subdivisant peu-à-peu, terminent la plante par l'extension de ses feuilles. On sent assez que l'anatomie des plantes n'est pas moins digne du Philosophe, que celle des animaux : en effet, combien de merveilles n'offre-t-elle pas dans les ouvrages de Malpighi, du Docteur Grew, & dans la statique des végétaux. Il ne paroît pas, dit M. Diderot dans l'Encyclopédie, que les Anciens aient fait de ce côté quelques progrès considérables; & il n'en faut pas être étonné : l'organisation d'une plante est un arrangement de filets si déliés, de corpuscules si minces, de vaisseaux si étroits, de pores si serrés, que les Modernes n'auroient pas été fort loin sans le secours du microscope.

Presque toutes les plantes viennent de graines; c'est une vérité d'expérience & de fait. Les autres manieres dont les plantes se multiplient, ou se propagent naturellement ou artificiellement, se réduisent aux bourgeons ou cayeux, aux feuilles & aux branches mis en terre, ou à la greffe. Mais les articulations détachées des tiges & des branches, tiennent lieu de ces graines dans le *conferva ;* une fine poussiere en fait les fonctions dans les champignons. La différence qu'il y a entre une graine & un rejetton, c'est que la graine avant que de ressembler à sa mere, pousse un ou deux cotiledons (lobes ou feuilles séminales); au lieu que le rejetton n'a aucun cotiledon, & ressemble en petit à sa mere dès le premier instant: mais rappellons ici ce que c'est qu'une graine, & ce qu'on y découvre.

Toutes les semences des plantes ont différents étuis qui les mettent à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient jettées en terre : on les mesure, on les entasse, le tout sans danger, parcequ'elles sont enveloppées & garanties; les unes sont dans le cœur des fruits, comme les pepins de pomme, dont la chair est par conséquent destinée à deux fins, à servir d'enveloppe aux graines lorsqu'elles sont encore tendres, & de nourriture aux animaux; d'autres viennent dans des gousses, comme les pois; d'autres sont recouvertes d'un noyau dur, comme les amandes, &c.

Outre ces enveloppes, pour ainsi dire internes, chaque graine a encore un sac & un épiderme, ou peau, dans lesquels sont renfermés la pulpe & le germe. Si l'on prend un pois ou une feve & qu'on la sépare, on observe deux lobes, qui ne sont autre chose qu'un amas de farine, qui étant mêlée avec du suc nourricier ou la seve de la terre, forme une bouillie ou un lait propre à nourrir le germe. Au haut des lobes est le germe planté & enfoncé comme un petit clou; il est composé d'un corps de tige & d'un pédicule qui deviendra la racine; la tige ou le corps de la petite plante est un peu enfoncé dans l'intérieur de la graine. Le pédicule ou la petite racine

eſt cette pointe qu'on voit diſpoſée à ſortir la premiere hors du ſac. Le pédicule ou la queue du germe, tient aux lobes par deux liens, ou plutôt par deux tuyaux branchus dont les rameaux ſe diſperſent dans les lobes, où ils ſont deſtinés à aller chercher les ſucs néceſſaires à la plante.

La tige, c'eſt-à-dire, le corps de la plante, eſt empaquetée dans deux feuilles qui la couvrent en entier, & la tiennent enfermée comme dans une boîte ou entre deux écailles; ces deux feuilles s'ouvrent & ſe dégagent les premieres hors de la graine & hors de la terre. Ce ſont elles qui préparent la route à la tige, dont elles préſervent l'extrême délicateſſe de tous les frottements qui pourroient lui être nuiſibles, & peut-être ont-elles encore une autre utilité. Ces premieres feuilles different beaucoup des autres feuilles de la plante; on les nomme *feuilles ſéminales :* il y a bien des graines dont les lobes s'allongeant hors de terre, font les mêmes fonctions que ces premieres feuilles.

Après que la radicule s'eſt nourrie des ſucs qu'elle tire des lobes, elle trouve dans l'enveloppe ou dans l'écorce de la graine, une petite ouverture qui répond à ſa pointe, & qu'on apperçoit avec le microſcope dans le bois des plus durs noyaux, de même que dans la robe des graines. La radicule paſſe par cette ouverture, & allonge dans la terre pluſieurs filets qu'on nomme *chevelus;* ils ſont comme autant de canaux ſervants à amener la ſeve dans le corps de la racine, d'où elle s'élance dans la tige & lui fait gagner l'air. Si la tige rencontre une terre liée & durcie, elle ſe détourne ne la pouvant percer; & quelquefois elle creve & périt faute de pouvoir aller plus loin : ſi au contraire elle rencontre une terre douce & légere, & c'eſt l'effet que produiſent les labours, elle y fait ſon chemin ſans obſtacle. Les lobes, après s'être épuiſés au profit de la jeune plante, ſe pourriſſent & ſe deſſéchent. Il en eſt de même des feuilles ſéminales, qui, par leurs pores reçoivent de l'air une humidité & des eſprits ſalutaires à la plante; quand leur ſervice eſt fini, elles ſe fanent. La jeune plante tirant de la terre, par ſes chevelus & par ſa racine, des ſucs plus forts & plus abondants, s'affermit de plus en plus, & commence à déplier les différentes parties qu'elle tenoit auparavant roulées & enveloppées les unes dans les autres. C'eſt dans le jeune arbre qu'on peut bien obſerver toute cette organiſation, l'écorce, le liber, l'aubier, les trachées, les vaiſſeaux limphatiques, les vaiſſeaux propres. *Voyez* le développement de cette organiſation, & les obſervations curieuſes & utiles ſur l'économie végétale, ainſi que les principales facultés des plantes, aux mots ARBRE & BOIS.

On diſtingue généralement les plantes en *annuelles* & en *vivaces.*

Entre les vivaces, les unes le ſont dans toutes leurs parties, racines, tiges & branches : de ce genre ſont tous les arbres, arbriſſeaux & arbuſtes. D'autres ne ſont vivaces que par leurs racines, tout ce qui eſt hors de terre périſſant tous les ans : nous en donnerons pour exemple le ſainfoin & la luzerne. Entre celles-ci, il y en a de plus vivaces les unes que les autres; car les plantes que nous venons de nommer durent plus long-tems que le trefle.

On divise les plantes en *annuelles*, en *bis-annuelles*, en *tris-annuelles*. M. Duhamel comprend dans la classe des plantes annuelles, toutes celles qui périssent après la maturité de leurs fruits, soit que leur vie ne soit que de quelques mois, d'une année, ou qu'elle excede une année comme les navets & les carottes, qui ordinairement ne produisent leurs fruits que la seconde année. Mais quelle différence dans l'âge ou la durée des végétaux! il y a des plantes qui ne vivent que quelques jours, ou peut-être quelques heures; d'autres ont une durée de quelques années, & même de plusieurs siecles: on trouve des exemples de ce que nous venons de dire dans la comparaison des *byssus*, des *champignons*, du *froment*, du *chêne* & du *baobab*. Voyez ces mots. Au reste, le climat entre pour beaucoup dans la durée des plantes; c'est ainsi que le ricin, le basilic, le tabac, &c. qui sont des plantes vivaces de deux ou trois ans, ou même des arbres de longue durée dans leur pays natal, deviennent annuelles étant transplantées dans nos pays septentrionaux; inconstance, dit M. Adanson, qui rend défectueuses les méthodes qui divisent les plantes en annuelles, bis-annuelles, &c. soit qu'elles croissent dans les terreins, ou dans l'eau douce, ou dans l'eau de la mer, &c.

Il est bon d'observer que les plantes vivaces ont leurs branches chargées de boutons, & que ces germes de branches se trouvent sur les racines des plantes qui n'ont que cette partie de vivace. Les plantes annuelles n'ont point de boutons.

On peut diviser aussi les plantes en *exotiques* & en *indigenes*, c'est-à-dire, en plantes étrangeres & en plantes du pays. On pourroit encore les considérer selon leur climat; car on remarque que les especes des plantes des zônes glaciales prises en total, different du tout au tout de celles qui naissent entre les tropiques, & cette différence dans les plantes n'est due qu'à la différence de température de ces climats (c'est ainsi, par exemple, que l'ail ne sent rien en Grece); mais sur des montagnes élevées, où la température est assez généralement égale, on retrouve dans les différents climats au moins une partie des mêmes plantes; c'est ce qui est confirmé par des herborisations faites avec soin sur les montagnes du Pérou, du Bresil, sur celles de l'Ararat, des Pyrenées, de Suisse, & même de la Laponie.

On voit dans les serres chaudes des amateurs, & sur-tout dans la belle serre du Jardin du Roi, beaucoup de *plantes exotiques*, qui y sont conservées avec tous les soins possibles. C'est dans ce Jardin Royal qu'on peut prendre l'idée de la construction des serres chaudes, propres à conserver les plantes étrangeres; on y voit comment on peut leur ménager pendant l'hiver, par le moyen des poëles, cette chaleur douce, si nécessaire pour leur conservation.

Le meilleur moyen de connoître la nature & le tempérament des plantes, dit Bradley, c'est de considérer les climats d'où elles ont été apportées; par exemple, celles qui viennent des pays voisins de la ligne, doivent être placées dans l'endroit le plus chaud de la serre; si elles croissent naturelle-

ment en-deçà de la ligne, leur printems commence à-peu-près dans le même tems que le nôtre : mais si on les a apportées des pays qui sont au midi de la ligne, leur printems commence vers le mois d'Août. Toutes les plantes du Cap de Bonne-Espérance & des autres cantons au-delà de la ligne, comme l'*aloès* de ces pays, les ficoïdes & autres plantes semblables, fleurissent presque toutes depuis le mois d'Août jusqu'à la fin de Novembre, tems auquel le froid de notre hiver arrête leur accroissement.

Toutes les plantes provenues de semences originaires des pays chauds, & que l'on fait venir au printems sur une couche, doivent être accoutumées à l'air, autant qu'il est possible, quand une fois elles sont levées ; car autrement elles auroient de la peine à passer l'hiver, même dans l'endroit le plus chaud de la serre. J'ai remarqué, dit Bradley, que les plantes que j'ai multipliées par le moyen de graines apportées de la Jamaïque, des Barbades, de Saint-Christophe & des autres Isles Caraïbes, sont les plus tendres & les plus difficiles à conserver.

Les plantes de la Chine sont passablement dures, ainsi que celles qui viennent de Perse ; & je trouve, ajoute-t-il, que la plupart des plantes qu'on nous apporte du nord de la Caroline & de la Virginie, où les saisons ne sont guere plus avancées que les nôtres, & où la différence de latitude n'est pas de plus de vingt-cinq degrés au sud de Londres, peuvent être aisément naturalisées dans notre climat, pourvû qu'on les tienne à l'abri pendant deux ou trois hivers.

La saison de renfermer les plantes exotiques dans la serre, est ordinairement la seconde semaine de Septembre ; & celle de les retirer est le milieu de Mai, lorsque les gelées sont entierement passées. Au reste, les plantes qui vivent naturellement dans les pays voisins de la ligne, doivent être renfermées plus long-tems dans la serre que les autres : mais on doit observer en général que l'on ne doit enfermer les plantes exotiques quelconques, que quand leurs feuilles & leurs branches sont exemptes de toute humidité ; & il faut, autant qu'on peut, ne les exposer à l'air que pendant une pluie douce, capable de laver & de rafraîchir leurs feuilles.

On doit semer la graine des plantes exotiques dans des pots que l'on met sur une couche chaude ; lorsque la couche se réfroidit, on met les pots sur une couche nouvelle, & enfin on habitue les plantes à supporter la température de l'air. Le soin des Amateurs qui envoient ou font venir des plantes étrangeres, est d'examiner si ces graines sont bien seches, avant de les exposer sur mer.

On a nommé *plantes usuelles* celles dont on connoît les vertus, soit qu'on les emploie pour la nourriture, soit dans la Médecine ou dans les Arts ; mais on a cependant restreint plus particulierement le nom de *plantes usuelles* à celles qui sont médicamenteuses.

Il est étonnant, dit l'illustre M. Bernard de Jussieu, qu'entre un nombre prodigieux de plantes dont les noms & les caracteres sont connus des Botanistes, il n'y en ait qu'un petit nombre dont les vertus soient bien assu-

rées. En effet, on ne pourroit se conduire sur le système des Anciens, pour découvrir ou s'assurer des vertus des plantes : les qualités occultes, & des notions aussi vagues que celles du chaud & du froid, du sec & de l'humide, étoient la base de leur théorie : il n'est pas étonnant qu'avec de tels principes ils aient fait peu de progrès. On les a abandonnés pour adopter des préjugés plus dangereux : on a cru trouver une analogie dans la figure ou le port d'une plante, sa couleur & ses autres qualités accidentelles, avec les différentes parties & humeurs du corps humain. Cette prétendue analogie & d'autres idées semblables, telles que la sympathie, furent les seuls guides des recherches qu'on faisoit., & la seule raison qu'on donnoit de l'effet que les plantes & autres médicaments produisoient. Ces systêmes eurent le même sort que les premiers : on en connut le ridicule dans un tems où l'on commençoit à n'appuyer les raisonnements que sur des expériences & sur des preuves puisées dans la Nature même ; mais on se hâta trop, sur le peu d'expériences & de faits que l'on avoit, de bâtir le fondement de la théorie en Médecine ; on vouloit tout expliquer par les principes acides & alkalis ; on chercha, en décomposant différents mixtes, à en découvrir la nature. Le succès que l'on eut dans certains minéraux, fit naître le dessein d'éprouver si en décomposant les végétaux, on ne viendroit pas à bout de trouver par les différents produits qu'ils donneroient, en quoi consistoit, & d'où dépendoient leurs vertus. Si le succès avoit répondu à l'attente, on avoit un moyen sûr & palpable de découvrir les vertus inconnues que chaque plante peut renfermer en elle ; mais malheureusement de quatorze cents plantes dont on fit l'analyse, on retira les mêmes principes, & par cette voie on ne trouva aucune différence entre les plus salutaires & les plus venimeuses, par rapport aux produits qui résulterent de leur décomposition.

On peut donc assurer que ce n'est qu'à un heureux hasard que nous sommes redevables de la connoissance des propriétés des plantes pour la cure des différentes maladies : cependant les avantages qu'on pourroit retirer des analyses faites avec soin, seroient de nous montrer les principes qui dominent le plus dans une plante, & en quelle quantité on les retire de sa décomposition. Ces préparations, qui d'ailleurs nous peuvent être utiles, nous fourniroient des faits, qui étant combinés avec les odeurs, les saveurs, & les autres effets qu'on observe dans l'application des plantes, avec les différents états des liqueurs & des solides du corps humain, & la nature des désordres qui en arrivent, serviroient pour l'explication des vertus des plantes qui sont en usage, & guideroient dans la recherche des vertus peu constantes ou ignorées des autres plantes.

La méthode même par laquelle on range sous un même genre les plantes qui portent le même caractere par la fleur & le fruit, &c. peut y contribuer en quelque façon, puisqu'il est assez ordinaire de leur trouver le même rapport, tant dans l'efficacité que dans leur caractere ; c'est du moins ce qui est assez bien démontré dans les ordres que présentent les plantes gra-

minées, les labiées, les ombelliferes, les chicoracées, les légumineuses, les plantes à fleurs en croix, &c.

Cependant pour déduire les vertus des plantes, il ne faut pas avoir recours seulement aux principes que l'on en tire, puisque quand on connoîtroit exactement les substances qu'on peut retirer du quinquina, on ne pourroit jamais en conclure qu'il eût la propriété de guérir les fiévres intermittentes. D'ailleurs si par le feu on vient à bout de changer la texture des parties d'un mixte, & de détruire la liaison & l'enchaînement des substances qui composoient une plante, croit-on nos organes aussi puissants & aussi actifs que le feu, pour produire ce qui n'est dû qu'à sa violence : il n'y a que les seules parties du mixte & de la plante différemment modifiées, qui soient dépositaires de sa vertu. Quoiqu'extrêmement divisées, elles retiennent encore la nature du tout; car après avoir parcouru les dernieres voies de la circulation, & avoir été long-tems exposées à l'action des solides, elles se font reconnoître par l'odeur & par la couleur qu'elles donnent aux urines; elles agissent donc sur les solides & sur les fluides du corps humain, d'une façon dont la fermentation ne peut absolument rendre raison; leur action obéit aux loix constantes de la méchanique, auxquelles la fermentation elle-même, & tout ce qui se meut dans la nature, sont assujettis. D'ailleurs il est presque constant que les plantes qui se ressemblent par la saveur, l'odeur & la couleur, ont communément la même vertu; & que celles qui ont des saveurs ou des odeurs différentes, ont aussi des vertus différentes. Les plantes insipides ont rarement une vertu médicinale : celles qui sont savoureuses & très odorantes, ont une grande vertu; car ôtez la saveur & l'odeur des plantes, vous leur enlevez leur vertu. On remarque beaucoup de parties aqueuses ou insipides dans celles qui sont simplement humectantes, elles ont un goût doux; au contraire, celles qui rafraîchissent sont acides : celles qui ont une mauvaise odeur sont assez ordinairement venimeuses; les aromatiques sont nervines & toniques, &c. L'expérience apprend encore que nombre de plantes qui ont beaucoup de vertu étant fraîches, perdent leurs qualités par l'exsiccation : c'est ainsi que la gratiole fraîche est un émétique & un purgatif puissant, au lieu que seche elle est sans vertu; la racine fraîche de l'iris est diurétique; les cruciferes nouvellement cueillies sont antiscorbutiques, mais seches elles n'ont plus de vertu. La racine de rhubarbe au contraire, est meilleure lorsqu'elle a été gardée dix ans. Le tems de la récolte est encore une considération essentielle dans les plantes : par exemple, la racine de benoite n'a son aromate qu'au printems; celle de l'angélique n'en a qu'en hiver.

Nous disons encore que les diverses parties d'une même plante, & surtout l'écorce, peuvent avoir des vertus différentes, suivant la nature des sucs propres qu'elles contiennent, & la différence d'organisation : ce n'est que la liqueur qui coule du pavot qui est narcotique, celle du tithymale & de la chélidoine qui soit corrosive : la vertu purgative du jalap, réside dans

dans sa résine. C'est cette même différence dans la structure & la composition des végétaux, qui fait que l'un donne une gomme ou une résine qui découle naturellement, tandis que d'autres ont besoin d'être hachés & bouillis pour qu'on puisse en retirer les sucs épaissis, &c. Dans le sapin, la térébenthine s'amasse naturellement dans les vésicules sous l'épiderme; dans le genévrier, le sandarach se rassemble entre l'écorce & le bois; dans la pesse, la poix suinte principalement entre le bois & l'écorce; dans le méleze, la térébenthine s'accumule dans le corps même du bois; dans le pin, la résine transsude entre le bois & l'écorce, & en partie de la moëlle même. Les huiles essentielles ne se trouvent pas toujours dans les mêmes parties des différentes plantes: par exemple, le romarin & la menthe l'ont dans leurs feuilles; la lavande l'a dans le calice de ses fleurs; les plantes ombelliferes, l'ont dans l'enveloppe de leurs semences; les arbres de la famille des orangers & des citronniers, l'ont dans les pétales de leurs fleurs, & ensuite dans l'écorce de leurs fruits; le bois de gayac contient une si grande quantité d'air, qu'il brise souvent les vaisseaux dans lesquels on l'a mis, pour tirer, à l'aide du feu, ses différents produits: la semence de *sinapi* ou de moutarde, les feuilles du *cochlearia*, & la plus grande partie des plantes cruciferes donnent de l'alcali volatil: les fruits pulpeux, soit doux, soit aigrelets, délayés dans un peu d'eau, donnent de la gêlée; étant étendus dans une plus grande quantité d'eau & à l'étuve, ils fermentent, & font du vin: les semences de coin, de graine de lin, de *psylium*, de même que l'écorce des racines de guimauve & de réglisse, donnent des mucilages, &c. Le Lecteur nous permettra cette disgression chymique, extraite en partie de l'analyse du regne végétal par le célebre Chymiste M. Rouelle, & qu'on trouve insérée dans la traduction françoise des Œuvres de Henckel: c'est un tableau raccourci des différents produits des plantes, dont la nature varie selon la partie du végétal où elle réside, en un mot selon l'organisation de la plante. Nous donnerons aussi dans la suite de cet article un tableau alphabétique des propriétés médicinales des plantes, & un alphabet analytique des parties des végétaux & des termes botaniques les plus familiers. Nous avons donné le détail historique de toutes les différentes plantes à chacun de leurs noms.

A l'égard des systêmes de Botanique, formés depuis Aristote, Téophraste, Dioscoride & Pline, jusqu'à MM. Tournefort, Plumier, Linnæus & Adanson, nous aurions desiré en pouvoir tracer une esquisse à nos Lecteurs; mais cela auroit trop allongé cet article. Nous espérons un jour donner le *Regne végétal*, Ouvrage dépendant de notre Minéralogie. Ainsi nous nous contenterons de dire ici que les Botanistes ont envisagé le systême des plantes sous différents aspects; les uns par les fleurs, ou par les semences & autres parties de la fructification; d'autres par leur saveur, leur odeur, leurs propriétés médicinales ou techniques. Toujours est-il certain que la premiere connoissance qu'on ait eu des plantes, a été celle des usages auxquels on les a employées, & que l'on s'en est servi avant de

leur donner des noms & de les claſſer. On s'eſt nourri avec des fruits; on s'eſt vêtu avec des écorces ou des feuilles; on a formé des cabanes avec les arbres des forêts avant que d'avoir nommé les pommiers ou poiriers, le chanvre ou le lin, les chênes ou les ormes, &c. L'homme a dû ſatisfaire ſes beſoins les plus preſſants par le ſeul ſentiment, & indépendamment de toute connoiſſance acquiſe : on a joui du parfum des fleurs de roſe & de jaſmin, dès qu'on s'en eſt approché : c'eſt, comme il eſt dit plus haut, par un coup heureux du hazard que l'on a été inſtruit de l'utilité que l'on pouvoit tirer du riz ou du froment, du caffé & de la vigne. On lit dans l'Encyclopédie que l'on fait plus d'obſervations, & que l'on tente plus de combinaiſons pour parvenir à réduire la nomenclature des plantes en ſyſtême, qu'il ne faudroit peut-être faire d'expériences & acquérir de faits pour découvrir quantité de nouvelles propriétés utiles dans ces mêmes plantes. D'ailleurs peut-on ſuppoſer que cette connoiſſance ſoit jamais réduite en ſyſtême conſtant & infaillible? Comment perſuader que par le moyen d'une petite phraſe Latine, on aura tout à la fois les caracteres ſpécifiques, l'ordre, la claſſe & le nom d'une plante? C'eſt une loi générale pour tous les objets de l'Hiſtoire Naturelle, & principalement pour ceux qui ſont auſſi nombreux que les plantes, qu'il faut en donner une deſcription aſſez complette pour les caractériſer évidemment. Comme la perfection d'un véritable ſyſtême des plantes eſt un être chymérique, & dans le rang des choſes démontrées introuvables, il ſeroit donc à ſouhaiter que les Botaniſtes convinſſent enfin d'adopter un ſeul ſyſtême, quand même il ne ſeroit pas le meilleur, il rendroit la ſcience moins embrouillée, & ſon langage plus facile. *Voyez* l'article BOTANIQUE *de ce Dictionnaire.*

Les plantes, tant venimeuſes que ſalutaires, prennent leur nourriture dans divers endroits; les unes la tirent immédiatement de la terre, & croiſſent ſur ſa ſuperficie, ou à une petite profondeur ſous terre : ce ſont les *plantes terreſtres*; les autres croiſſent dans les eaux : on les nomme *plantes aquatiques*; & celles-ci ſe diviſent en *plantes marines*, parcequ'elles croiſſent dans la mer; & en *plantes fluviatiles*, parceque ces dernieres croiſſent dans les eaux douces; enfin, quelques-unes tirent leur nourriture des autres plantes : on les nomme *plantes paraſites.* Voyez ce mot.

Les plantes, comme nous l'avons déja dit ci deſſus & au mot ARBRE, ſont ſujettes à différentes maladies, & elles produiſent des phénomenes plus ſinguliers les uns que les autres. La naiſſance des tumeurs ou nœuds du chêne, du grenadier, de l'orme, du ſapin, &c. n'eſt dûe, ſelon quelques-uns, qu'à l'abondance du ſuc lymphatique ou de la ſeve, dont le cours de la circulation a été gêné, peut-être intercepté : cette même cauſe fait ſouvent périr l'arbre.

Parmi les quatre à cinq ſortes de mouvements qu'on remarque dans les plantes; ſavoir, 1°. celui de *direction*; 2°. celui de *nutation*; 3°. celui de *plication* & d'*épanouiſſement*; 4°. celui de *charniere* ou de *genou*; 5°. celui de *reſſort*; on obſerve que toutes les cauſes qui concourent à l'accroiſſe-

ment des végétaux, concourent aussi à leur *direction ;* telles sont l'air, le soleil, la lumiere du jour & les vapeurs nourricieres qui s'élevent de la terre. Les tiges ne sont pas les seules parties des plantes qui se dirigent vers l'air & la lumiere du soleil : il y a des fleurs qui quittent leur perpendicularité & qui se penchent du côté de cet astre, de façon qu'elles lui présentent directement leur disque en suivant sa situation dans son cours journalier. Les plantes qui sont sujettes à cette *nutation*, sont des *héliotropes ;* telles sont la fleur au soleil, plusieurs plantes demi fleuronnées, l'herbe maure, la gaude, &c. Ce mouvement ne se fait pas par une torsion de la tige ; mais, selon M. de la Hire, par un raccourcissement des fibres de la tige du côté du soleil, raccourcissement causé par une plus grande transpiration de ce côté. Les épis de blé, qui penchent par leur poids, ne penchent pareillement que du côté du soleil ; la tige de l'*herba trientalis* se penche en bas pendant la nuit ; les feuilles des mauves, du trefle, &c. suivent aussi la direction du soleil ; de même que la fleur au soleil.

Il y a des végétaux qui nous présentent d'autres effets physiques, également dignes de l'attention des Philosophes. La plante, dont M. Linnæus donne la description, sous le nom de *mirabilis longiflora*, porte tous les soirs une multitude de fleurs odoriférantes qui se flétrissent le matin, & sont remplacées le soir par de nouvelles fleurs. Dans l'état de l'air le plus favorable à la végétation, c'est-à-dire, dans un tems couvert disposé à l'orage, les feuilles pinnées de plusieurs plantes, telles que les légumineuses, s'étendent sur le même plan que le pédicule commun. Lorsque le soleil donne vivement dessus, elles se redressent verticalement en formant un angle droit avec ce même pédicule. La surface de plusieurs feuilles étant exposée pareillement à un soleil ardent, devient de même concaves, ce qui fait voir leur analogie avec les feuilles pinnées ; la chaleur artificielle d'un fer rouge ou très chaud, produit le même effet sur les unes & les autres ; mais la plante en souffre. M. Adanson a observé que plusieurs especes de *chenopodium* (bon-Henri, &c.) élevoient ainsi leurs feuilles tous les soirs après le soleil couché, & les étendoient tous les matins après son lever ; sans qu'il agît immédiatemens dessus : d'autres plantes, dès que le soleil est couché, & pendant la fraîcheur de la nuit, s'inclinent & pendent verticalement en bas. Une rosée artificielle produit le même effet de *plication :* l'*epanouissement* des fleurs reconnoît à-peu-près la même cause. *Voyez* aussi l'article de la fleuraison, au mot Fleurs.

Un autre effet physique est le sommeil prétendu de quelques plantes, telles que la sensitive, le tamarinier, &c. qui prennent, aux approches de la nuit ou du doigt, une situation différente de celle qu elles avoient pendant le jour ; ce mouvement de *plication* est cet état de recueillement & d'affaissement que Linnæus a désigné par le terme *sommeil.* Voyez ce qui en est dit à l'article Sensitive, ainsi que pour le *mouvement de charniere.* On a depuis long-tems connu ce phénomene Botanique : le premier qui en a écrit est Acosta, qui fait cette remarque au sujet du tamarin ; Alpinus

étendit ensuite cette observation à d'autres plantes asiatiques, & M. Linnæus l'a portée beaucoup plus loin parmi les européennes. A l'égard du *mouvement de ressort* dans les plantes, on en a des exemples dans les fruits charnus de la balsamine, du concombre sauvage, de l'alleluia, lesquels se contractent avec force & lancent au loin leurs semences. Les fruits secs, comme les capsules de la plûpart des renoncules, l'aconit, &c. celles des liliacées, des légumineuses, de la fraxinelle, &c. s'ouvrent pareillement avec force. Les arrêtes des loges de la capsule de l'herbe à Robert, celles de l'avoine, la plante entiere de la rose de Jériko, prennent alternativement un mouvement de contraction & d'extension, lorsqu'on les expose à la sécheresse & à l'humidité : ces divers mouvements sont dûs à une direction & un arrangement particulier de l'assemblage des fibres végétales, de maniere qu'en diminuant de volume en tout sens, par la contraction ou par l'exsiccation, elles font agir certaines parties d'une façon déterminée. Il y a des plantes qui, loin d'avoir ce mouvement naturel ou spontané de ressort, n'ont pas même celui qui tend à les remettre dans leur premiere situation lorsqu'on les en a une fois dérangées, telles sont les fleurs de la *cataleptique*.

La cause de ces cinq sortes de mouvements paroît extérieure, & nullement spontanée comme dans les animaux parfaits qui ont cette cause intérieurement, & dépendante de leur volonté & de leur choix. Mais combien d'animaux imparfaits, tels que ceux des infusions végétales & animales, les molécules spermatiques, les polypes, dont les mouvements ne sont dus, comme ceux des légumineuses, de la sensitive, &c. qu'à des causes extérieures, telles que la chaleur, la lumiere du jour! combien qui, comme les gall-insectes, l'huître, le lépas, n'ont pas un mouvement aussi sensiblement apparent que celui de la sensitive! *Voyez* ces mots & l'article Animal.

Combien de plantes dont l'usage donne un mauvais goût à la chair & même au lait des bestiaux! M. Hagstræm dit que le thlaspi, la livêche, l'euphorbe, le laitron, même les alliaires & les ombelliferes, changent entiérement le goût du *lait*. Voyez ce mot. M. Bielke prétend que la viande change de goût tous les ans selon la saison & la qualité des plantes dont usent les animaux qui nous nourrissent : c'est ainsi que la chair des grives sent le génievre en automne; celle du coq de bruyere a, pendant l'hiver, une saveur de pomme de pin; celle du lapin sent le chou pendant l'automne. La chair des moutons de la France Méridionale a une saveur d'herbe aromatique. Les excréments & les os prennent aussi la couleur & l'odeur des plantes. Lesser dit que l'herbe du coq & le figuier d'Inde rendent l'urine rouge; la rhubarbe la teint en jaune; l'asperge lui donne son odeur, & la térébenthine celle de la violette. La sueur tient même quelquefois de la qualité de nos aliments : les gens du bon air en Pologne, se vantent que la leur sent le vin d'Hongrie. Les Juifs, & tout ce qui les approche, leurs maisons & même leurs habits, ont ordinairement une

odeur insupportable qui provient de l'usage fréquent de l'ail. La qualité de la nourriture végétale influe aussi sur les solides. La garence n'a-t-elle pas la propriété de teindre en rouge les os des porcs & des oiseaux qui en ont mangé ?

Enfin, les plantes portent dans leurs fleurs une substance très utile, qu'on avoit soupçonnée être le produit d'une des parties les plus essentielles à la végétation (nous voulons parler du miel). La liqueur mielleuse des fleurs contient un suc qui communique à l'eau la propriété de résoudre les huiles æthérées, ainsi qu'on le fait avec le suc du mélianthe. En privant les fleurs de ces nectaires, cela ne cause aucune altération, ni à leur végétation, ni à leur fructification ; & par conséquent ce suc ne contribue en rien à leur fertilité.

Tableau Alphabétique des différentes parties des Plantes, Termes, &c.

Par ce qui précede, on a vu que la plante est un corps organisé de six parties principales : que ce corps a essentiellement une racine, & peut-être, dit Tournefort, une semence ; qu'il a le plus souvent des feuilles, des tiges, des fleurs, des supports, &c.

Aigrette, *Pappus*. Espece de brosse ou de pinceau de poil délié qui se trouve au haut des grains de chardons, de la dent de lion, des asters, & de plusieurs autres plantes. Ces graines se soutiennent aisément en l'air au moyen de leurs aigrettes ; de sorte que le moindre vent les disperse & les porte au loin. Ces aigrettes sont un caractere par lequel on distingue plusieurs genres de plantes.

Aiguillon, *Aculeus*. Pointe fragile, qui tient si peu à la plante, qu'on l'en détache aisément sans rien déchirer.

Aîles. Ce sont dans les fleurs légumineuses, deux pétales qui se trouvent placés entre ceux que l'on a nommés le *pavillon* & la *carene*, & qui représentent les aîles de papillon. On ne doit pas prendre le mot d'*aîle* pour celui d'*aisselle*, qui est l'angle que la feuille forme avec sa tige. On donne encore le nom d'*aîle*, *ala*, à la petite membrane qui fait partie de certaines graines ; par exemple, de celles de l'érable : on appelle ces graines *semences aîlées*. On dit aussi *tige ailée* lorsqu'il y a de ces sortes de membranes qui s'étendent le long d'une *tige*. Voyez ce mot.

Antere, *Anthera*, est la partie supérieure de l'étamine ou le *sommet*. Voyez plus bas ce mot & celui d'Étamines.

Arbre, *Arbor*. Il peut être défini une plante d'une grandeur très considérable, qui n'a qu'un seul & principal tronc, divisé en maîtresses branches ; tels sont le chêne, le noyer, &c. Voyez *Arbre*.

Arbrisseau ou Arbuste, *Frutex*, est une plante ligneuse, de moindre taille que l'arbre ; laquelle, outre la principale tige & les branches, produit souvent, de la même racine, plusieurs pieds considérables ; tels sont le troêne, &c. Les arbres & les arbrisseaux poussent en automne des

boutons dans les aisselles des feuilles, qui se développent dans le printems, & s épanouissent en feuilles & en fleurs. Cette différence, jointe à la grandeur, distingue aisément les arbrisseaux des sous arbrisseaux.

Aubier. *Voyez* au mot *Arbre.*

Baie ou Baye. *Voyez* ce mot.

Bale, *Gluma*, espece de calice particulier à la famille des graminées.

Bois. *Voyez* ce mot.

Bourgeon, *Germen aut Gemma.* Est cette éminence qu'on remarque aux branches des arbres, ou un œil animé qui produit dans la suite une jeune branche; les petites feuilles y sont arrangées & couchées avec beaucoup d'industrie. Voyez *Branches.*

Bourse, *Volva.* Cette partie sert d'enveloppe épaisse à certaines plantes de la famille des champignons.

Bouton, est un petit point rond qui vient le long des branches des arbres, d'où sort la fleur qui doit produire le fruit. Les *boutons* des arbres à pepin ont plusieurs fleurs; ceux à noyau n'en ont qu'une. Il y a deux sortes de boutons, les *boutons ronds* & les *boutons plats;* les premiers sont ceux qui font espérer des branches à fruits: les plats, au contraire, ne laissent entrevoir que des branches à bois. Voyez *Branches* à l'article général Arbre.

Bouture, *Talea.* C'est une jeune branche que l'on coupe à certains arbres moëlleux, tels que le figuier, le saule, le coignassier, le groseiller, laquelle reprend en terre sans racine: cependant la réussite des boutures dépend de leur facilité à produire des racines, & non pas de l'abondance de la moëlle des branches,comme on le pense vulgairement; car l'oranger, le buis, l'if & la sabine, qui en ont peu,reprennent facilement de bouture. Bien des gens confondent la *bouture* avec la *marcote*, *circumpositio*, qui est bien différente, en ce que cette derniere est une branche couchée en terre, dans une caisse, &c. mais qui n'est point séparée de l arbre qui lui donne vie, & qu'on ne sevre que quand elle a des racines; au lieu que la *bouture* & le *plançon* sont des branches sans racines. Voyez *Provin*, & ce qui est dit à cet égard dans l'article Arbre.

Branches. Sont les bras pliants & élastiques du corps de l'arbre; ce sont elles qui lui donnent la figure: elles sont communément alternes ou opposées, & quelquefois verticillées. Le bourgeon s'étend peu-à-peu en branches posées collatéralement, & composées des mêmes parties de la tige. Ces branches s'étendent ensuite, s élargissent & se divisent en ramilles, d'où sortent quantité de feuilles: elles croissent à l'œil de la queue de la feuille, & produisent des fleurs, ensuite des fruits qui se convertissent en semence pour la propagation de l'espece: l'on prétend que l'agitation des *branches*, causée par le vent, est aux arbres ce qu'est aux animaux l'impulsion du cœur. On distingue des maîtresses ou meres branches, des branches petites & foibles, des branches à bois, à fruit, chiffonnes, gourmandes, veules, aoûtées & les branches de faux bois.

Les *maîtreſſes branches* ſont les plus hautes, & d'où partent toutes les autres : les *branches à bois* ſont celles qui, étant les plus groſſes & pleines de boutons plats, donnent la forme à un arbre fruitier, & doivent ſe conſerver en partie : les *branches à fruit* ſont plus foibles, & ont des boutons ronds : les *chiffonnes* ſont courtes & fort menues : les *gourmandes* ſont groſſes, droites & longues : les *veules* ſont longues, & ne promettent aucune fécondité : la *branche aoûtée* eſt celle qui, après le mois d'Août a pris croiſſance, s'endurcit & devient noirâtre ; enfin, la *branche de faux bois* eſt groſſe à l'endroit où elle devroit être menue, & ne donne aucune marque de fécondité. *Voyez* à l'article *Arbre.*

Brou. *Voyez* ce mot.

Buisson. *Voyez* dans ce Paragraphe le mot *Sous-Arbriſſeau.*

Bulbe & Bulbeux. Se dit d'un oignon ou racine ronde, composée de pluſieurs peaux ou tuniques emboîtées les unes dans les autres. *Bulbifere*, eſt une plante dont la racine eſt *bulbeuſe*. Voyez *Racine.*

Calice, *Calix*, eſt l'enveloppe extérieure ou le ſoutien des autres parties de la fleur : ſa couleur eſt communément verte ; on en compte ſept eſpeces, le périanthe, l'enveloppe, le ſpathe, la bale, le chaton, la coëffe & la bourſe. Comme il y a des plantes qui n'ont point de calice, il y en a auſſi dont le calice ſe métamorphoſe peu-à-peu en feuilles de la plante, & réciproquement il y en a dont les feuilles de la plante ſe changent en calice : c'eſt ce qui ſe voit dans la famille de quelques renoncules ; comme l'anémone, la pulſatille, &c.

Caprification. *Voyez* à l'article *Figuier.*

Capsule, *Capſula aut Theca*, eſt une enveloppe compoſée de pluſieurs panneaux ſecs & élaſtiques, & qui renferme les ſemences attachées à des *placenta*. Voyez ce mot.

Cayeux. *Voyez* à la ſuite du mot *Oignon.*

Chaton, *Amentum, aut flos amentaceus, julus*. Terme de *Botanique*, par lequel on déſigne les fleurs ſtériles : il y en a qui ne ſont compoſées que d'étamines ou de ſommets, d'autres auſſi qui ont de petites feuilles ; ces parties ſont attachées à un axe en forme de poinçon ou de queue de chat, d'où vient le mot de *chaton*. Ainſi le chaton eſt un amas de fleurs toutes mâles ou toutes femelles. Cette fleur eſt toujours ſéparée du fruit, ſoit qu'elle ſe trouve ſur un individu différent de celui qui porte le fruit, ſoit que la même plante produiſe la fleur & le fruit. Voyez *Fleur.*

Coeffe, *Calyptra*. Nom donné au calice qui couvre le fruit des mouſſes.

Cône, *Strobilus*, eſt compoſé de pluſieurs écailles contournées. *Voyez* au mot *Arbre conifere.*

Corimbe. Voyez *Ombelle.*

Corolle, *Corolla* : elle environne immédiatement les parties de la génération ; il y en a de deux eſpeces, la *pétale* & le *nectaire*. Voyez ces mots.

Cosse, enveloppe longue où se forment les fruits légumineux.

Cosson. C'est le nouveau sarment qui croît sur le cep de la vigne depuis qu'elle est taillée : ce mot est aussi le synonime d'une sorte de *charenson*. Voyez ce mot.

Cotiledons, *Cotyledones*. Nom donné aux feuilles séminales. Voyez *Feuille*.

Demi-Fleuron, *Semi-Flosculosus* : sont les feuilles qui forment la couronne des fleurs radiées.

Denté, ne differe de *dentelé* qu'en ce que ses découpures sont plus fines & beaucoup plus égales.

Disque, *Discus*. Partie de la fleur radiée, qui en occupe le centre ; on l'appelle quelquefois *Bassin*.

Drageons, *Stolones*. Sont des branches enracinées qui tiennent au pied ou au tronc, dont on ne peut les arracher sans l'éclater.

Écaille, *Squama*, se trouve dans les chatons : elle se trouve aussi sur les étamines ou sous les fleurs.

Embrion, est le jeune fruit qui renferme en petit la plante. L'embrion est ou droit, ou un peu courbé, ou roulé en spirale.

Écorce. *Voyez* ce mot.

Enter. *Voyez* ci-dessous *Greffer*.

Épi, est un amas de fleurs, toutes distinctes les unes des autres, c'est-à-dire, portées chacune sur un pédicule particulier, & disposées sur un axe commun assez long ; de sorte que c'est leur assemblage qui forme ce qu'on appelle un *épi*.

Épine, *Spina*. C'est une pointe aiguë, tellement adhérente à la plante, qu'on ne sauroit l'arracher sans déchirure. On distingue deux sortes d'*épines*, 1°. celles qui font corps avec la partie ligneuse des plantes, & qui subsistent aussi long-tems qu'elles : ce sont-là les véritables *épines*. 2°. Les autres, qui ne tiennent qu'à l'écorce, & qui sont sujettes à tomber dès que la plante vieillit un peu, ou qu'elle se dépouille de son écorce, s'appellent *piquants*, *aculei*. Tels sont ceux de la *ronce* & du *rosier*. Voyez ces mots. L'utilité & la cause de l'origine des épines nous sont encore inconnues.

Étamines, sont les filets, *Filamenta*, qui sont vers le centre de la fleur, & qui sont chargés chacun d'un petit corps appellé *sommet*, *anthera*, comme on peut le voir facilement dans les tulipes : ce corps contient une poussiere prolifique, *pollens*, très fine, c'est-à-dire, les parties mâle de la génération. Grew est le premier qui en 1682 ait examiné au microscope la figure de cette poussiere fécondante ; ensuite Malpighi en 1711 ; M. Geofroi, dans les *Memoires de l'Academie*, traita de la figure & de la nature de cette poussiere ; en 1737, M. de Jussieu, dans les mêmes *Mémoires*, examina l'explosion & la façon de s'ouvrir des grains de poussiere des anteres mis sur l'eau ; en 1747, M. Méedham traita le même sujet dans ses *nouvelles découvertes microscopiques*. Nous devons dire aussi que Micheli est le premier

mier qui en 1729, a indiqué & reconnu dans les plantes appellées *imparfaites*, telles que les *champignons*, des étamines ou parties mâles. Les étamines des *fougeres* ont été découvertes en 1739, par M. de Jussieu. M. de Reaumur, dès 1711, avoit découvert celles des *fucus*. Le nombre des étamines n'est constant que dans chaque classe des plantes : il y a des plantes qui ont depuis une jusqu'à treize étamines ; il y en a même qui en ont sept cents. Leur proportion est assez inégale. Il n'est pas encore décidé si ce qu'on appelle *étamines* dans les lichens en est réellement, ou si ce ne sont pas plutôt des rejettons.

Etiolé. On dit d'une plante, ou d'une branche, qu'elle est *étiolée*, quand elle s'éleve beaucoup sans prendre de grosseur. *Voyez* à la suite du mot *Arbre*.

Fanne, d'*une graine*, est la même chose que feuille. On se sert de ce mot particuliérement en parlant des anémones & des renoncules.

Filet, est ce qui sert à soutenir le sommet.

Feuille. *Voyez* l'article Feuilles.

Fleur, est la partie de la plante qui se distingue ordinairement des autres parties par des couleurs particulieres : il y a des fleurs en cloche, en entonnoir, en masque, en gueule, en rose, en œillet, en légumineuses, en fleuronnées, demi-fleuronnées, en radiées, &c. *Voyez* l'article *Fleur* de ce Dictionnaire. On distingue dans les fleurs, le calice, la corolle, l'étamine & le pistil.

Fleuron, *Flosculus*, est un limbe en cloche, découpé en cinq lobes.

Fruit. On entend par ce mot, toutes sortes de graines, soit nues, soit renfermées dans une enveloppe osseuse ou charnue, membraneuse, &c. *Voyez* l'article Fruit.

Gaîne ou *Spathe*. Voyez ce mot.

Genre de Plantes, est un ordre de plusieurs plantes qui ont un caractere commun, établi sur la structure de certaines parties qui distinguent essentiellement telle plante d'une autre.

Germe, *Germen*, est la partie de la graine, qui renferme en petit une plante de la même espece : le germe tient lieu de matrice dans les plantes.

Germination, est le premier développement des parties qui sont contenues dans le germe de la graine d'une plante : il s'opere par le mouvement de la seve.

Glande, *Glandula*. Ce sont des parties qui servent à la sécrétion des sucs de la plante. C'est souvent une sorte de duvet ou de poussiere répandue sur la superficie des plantes. Ces poils, qui sont articulés ou non articulés, furent d'abord observés en 1682 par Grew ; en 1686 par Malpighi ; & en 1747 M. Guettard en augmenta le nombre en leur donnant le nom de *glandes*.

Gousse, *Legumen*, est le fruit des plantes qui ont la fleur légumineuse : elle est ordinairement composée de deux panneaux, nommés *cosses*, appla-

tis ou convexes, assemblés en dessus & en dessous par une suture longitudinale, & qui renferment des semences attachées alternativement au limbe supérieur de chacune de ces cosses, qui se séparent par la maturité.

GRAINE. *Voyez* ce mot.

GREFFER ou ENTER, est engager un brin d'une jeune branche d'un arbre dans le bois d'un autre arbre, avec les précautions nécessaires, & dans la saison favorable.

La greffe en général est l'union d'une plante ou d'une portion de plante sur une autre, avec laquelle elle fait corps & continue de vivre. On appelle du nom de *greffe*, la portion qui s'unit, & *sujet* la plante sur laquelle elle s'unit. Cette maniere de multiplier les plantes, opere seulement la destruction du sujet, pour en dériver tous les sucs au profit de la greffe qu'on veut continuer à faire vivre & multiplier à ses dépens. Cette union se fait, ou naturellement, ou artificiellement. On voit tous les jours dans les bois des rejets trop serrés, d'une même souche d'arbre, ou des branches qui se touchent & se pressent fortement, s'unir enfin à la longue. Beaucoup de feuilles se greffent par approche les unes avec les autres dans les bourgeons : on a vu un concombre se greffer par son pédicule sur un autre concombre. De même on a vu un jeune concombre se greffer par son pédicule à un concombre assez gros. Le melon, la pomme & beaucoup d'autres fruits qui sont surmontés par la fleur, se greffent hors de leur calice pendant qu'ils sont encore tendres & herbacés; ceux qui ont le calice sous la fleur comme le cerisier, le prunier, l'abricotier, &c. se greffent dans le bouton même de la fleur avant que d'être noués, & s'unissent par l'épanchement de leur substance parenchymateuse. Cette greffe naturelle en approche, la seule dont la Nature nous ait donné l'exemple, a été imitée par l'art dès qu'elle a été apperçue, & elle en a fait tenter plusieurs autres qui ont également réussi. Ces greffes artificielles sont, la *greffe par approche*, en *fente*, en *couronne*, en *écusson*, en *flûte*. Voyez ce qui en est dit à la suite du mot ARBRE. Quant aux parties que l'on greffe, leur choix dépend de l'objet d'agrément ou d'utilité qu'on se propose dans cette opération.

GRAPE. Lorsque l'axe d'un épi ou d'une pannicule pend en bas au lieu de s'élever vers le ciel, on lui donne alors le nom de grape; tel est l'épi du groseiller, telle est la pannicule de la vigne. *Voyez* ci-dessus ÉPI, & ci-dessous PANNICULE.

GRIFFE. *Voyez* à la suite du mot OIGNON.

HAMPE, *Scapus*. Cette partie, uniquement destinée à porter la fructification, naît immédiatement de la racine & non pas du tronc.

HERBE, *Herba*. Ce nom convient à toutes les plantes dont les tiges périssent tous les ans, après que leurs semences sont mûres. *Voyez* HERBES.

LÉGUMINEUX. *Voyez* à la suite de l'article LÉGUMES.

LOBES, sont les parties de la semence qui sont attachées au germe, & qui sont ordinairement plus grosses que le germe.

MAILLET, *Malleolus auctor*, consiste en une branche de l'année à laquelle on laisse deux chicots du bois de deux ans, saillans des deux côtés : on ne pratique guère cette sorte de bouture qu'à l'égard de la vigne, & même rarement.

MAINS, *Cirrhi*, en Botanique, sont des filets ou vrilles de certains végétaux qui s'entortillent contre les plantes voisines, & s'y attachent fortement, telles sont celles qu'on voit à la vigne.

MALADIES DES PLANTES. *Voyez* à la suite du mot ARBRE.

MARCOTE. *Voyez* à l'article BOUTURE.

MOELLE. *Voyez* ce mot.

MONSTRUOSITÉ. *Voyez* à la suite de l'article MONSTRE.

NECTAIRE ou NECTAR, *Nectarium*, espece de corolle destinée à contenir une liqueur douce & miellée. La situation du nectaire & sa figure varient beaucoup.

NERVURE, se dit des côtes élevées des feuilles des plantes.

NOIX. *Voyez* ce mot.

NUITS DE FER, *Noctes ferreæ*. En Botanique on donne ce nom aux *nuits* dont la température arrête la végétation de certaines plantes, entraîne leur dépérissement insensible, leur pourriture, enfin la mort : elles avertissent par là de rentrer dans les serres les plantes étrangeres, &c. qui périroient par ces sortes de froids. *Voyez* les *Amœnit. d'Upsal. Linn.*

ŒILLETON, bourgeons qui sont à côté des racines des artichauds, & autres plantes ; on les détache afin de multiplier ces plantes.

OIGNONS, CAYEUX & GRIFFES. *Voyez* à la suite du mot OIGNON.

OMBELLE. Il est formé d'un grand nombre de fleurs dont les pédicules, d'inégale longueur, partent d'un même centre ou du même point de la tige, divergeant inégalement pour former en dessus une espece de parasol ou ombelle, qui ne ressemble pas mal à la fleur de lys des armoiries de France : tels sont les fleurs de la plûpart des ombelliferes.

Le *corimbe* differe de l'ombelle en ce que les pédicules qu'il forme, ne partent pas du même centre commun, mais à diverses hauteurs. *Voyez* OMBELLIFERE.

ONGLE & ONGLET, *Unguis*, est une espece de tache différente en couleur du reste des feuilles de certaines fleurs : elle a la figure d'un ongle, & se trouve à la naissance de ces feuilles, comme on le remarque dans la rose.

OVAIRE. Dans quelques rosiers & renoncules, ce n'est autre chose que la graine : l'ovaire se change par la suite en fruit.

PANNICULE. La pannicule & la grappe ne different de l'épi qu'en ce que les fleurs qui les composent, quoique disposées sur un axe assez long, sont portées plusieurs ensemble sur un même pédicule qui s'attache sur cet axe. Plus le pédicule commun des fleurs est long, & plus la pannicule est lâche. Il y a des pannicules qui de loin imitent des épis, telle est celle du panis ; d'autres sont lâches, composées de rameaux, disposées simétriquement

comme dans le lilas, ou formées de rameaux étagés, comme l'avoine, &c. *Voyez* Épi & Grappe.

Papillonnacées. *Voyez* à la suite de l'article Légumes.

Pattes. *Voyez* à la suite de l'article Oignon.

Pédicule, *Pedunculus*, est cette petite partie qui soutient la fleur & le fruit. Les feuilles ont aussi un pédicule. *Voyez* Feuille.

Périanthe, *Perianthus*, est l'espece de calice la plus commune.

Péricarpe, *Pericarpium*, est formé du germe : il grossit & renferme les petites semences ou graines; on en compte huit especes tant seches que charnues; savoir, la capsule, la coque, la silique, la gousse, le fruit à noyau, la pomme ou le fruit à pepin, la baie & le cône.

Pétale, *Petalum*. Colomna est le premier qui, en 1651, dans ses Notes sur Hernandez, ait appellé du nom de *pétale* la partie colorée de la fleur, que M. Linnæus a appellée depuis *corolle*, laquelle peut être considérée (par rapport à sa figure) comme réguliere, en cloche, en entonnoir, en rose, en soucoupe, ou comme irréguliere en gueule, &c. La corolle ou les pétales des fleurs different des calices & autres parties de la plante, selon M. de Sauffure (*Observations sur l'écorce des feuilles & des pétales*), en ce que leur épiderme n'a aucune glande corticale : elle paroît presqu'entierement composée de trachées.

Pétiole, *Petiolus*. C'est ce qui soutient les feuilles des plantes. On le nomme aussi *pédicule*.

Pistil, est la partie de certaines fleurs qui en occupe ordinairement le centre, comme on peut le voir dans le lys : c'est un tuyau destiné à recevoir les poussieres des étamines : c'est là où est la graine. Quelquefois le pistil n'est pas au centre des filets ou étamines, mais à leur extrémité. Le pistil renferme les parties femelles de la génération; savoir, le germe, le style & le stigmate.

Placenta, corps qui se trouve placé entre les semences & leurs enveloppes, & qui sert à préparer leur nourriture.

Plançon. *Voyez* à l'article *Bouture*.

Plante. Son accroissement se fait en longueur & en largeur. La couche ligneuse produit du bois; & la corticale de l'écorce. Les plantes qui s'élevent le plus facilement avec de l'eau seule, sont la plûpart des liliacées, des composées & des labiées : on distingue en général deux sortes de liqueurs dans les plantes; savoir, 1°. la limphe ou seve; 2°. le suc propre, qui leur tient lieu de sang. Si l'on fait deux entailles semblables, l'une au haut de l'arbre, l'autre près de la racine, celle d'en bas rendra plus de limphe que celle d'en haut. C'est la seve ascendante qui nourrit les branches & les bourgeons, & c'est celle qui descend qui nourrit & développe les racines. La seve est plus abondante au printems, & alors l'écorce se détache aisément du bois. Les feuilles contribuent beaucoup à l'abondance & à l'écoulement de cette seve; car si on éfeuille un arbre on trouve quelques jours après son écorce aussi adhérente au bois qu'en hiver. Les

plantes transpirent ainsi que les animaux, & la respiration paroît leur être plus abondante & aussi essentielle qu'aux animaux, parcequ'elles n'ont pas d'autres excrétions grossieres. On a remarqué que les arbres qui quittent leurs feuilles, transpirent plus que ceux qui les conservent toute l'année, & que les plantes grasses transpirent moins que les autres; au reste la grande transpiration augmente la saveur des fruits, comme la diminution l'affoiblit. C'est ainsi qu'en couvrant les plantes qui ont trop d'amertume ou de piquant, comme la chicorée, le cardon, le céleri, &c. on les rend plus succulentes & plus douces. Les plantes sucent, absorbent, imbibent, inspirent l'eau de la terre par le moyen de leurs racines pendant le jour, & par leurs feuilles l'humidité de l'air pendant la nuit.

Plantes parasites. *Voyez* à la fin de l'article *Plantes*.

Provin, *Submersio*, differe de la bouture qui n'est qu'un simple bâton de saule ou de groseiller, &c. piqué dans terre, & qui y reprend racine. Le provin au contraire, est, par exemple, une branche de vigne couchée & coudée en terre; elle pousse des chevelus par les nœuds qui se trouvent enterrés. On coupe le bois qui tient au cep; & le bout de la branche qui sort de terre de l'autre côté, devient un nouveau cep. Voyez *Bouture*.

Racine, *Radix*, est la partie de la plante qui reçoit la premiere le suc de la terre où elle est attachée, & qui le transmet aux autres. *Voyez* l'article *Racine*.

Radicule, *Rostellum*, partie inférieure du germe d'une graine qui commence à se développer sensiblement. *Voyez* à l'article *Plante*.

Rape, noyau qui soutient l'épi du froment & du seigle : ce soutien est élevé en denticules comme une rape.

Sarment. *Voyez* ce mot.

Semence, *Semen*, est le rudiment d'une nouvelle plante. *Voyez* *Graine*.

Sexe. M. Adanson donne une distinction du sexe toute nouvelle, &, dit-il, plus exacte que l'ancienne, également applicable aux végétaux & aux animaux, en divisant les corps organisés en trois especes; 1°. en *asexes* ou *neutres*; 2°. en *unixeses*; 3°. en *bisexes*. Les *premiers* sont les végétaux qui n'ont aucune partie sexuelle sensible, ou qui se reproduisent & se multiplient par cayeux ou boutures, sans aucune fécondation ni génération; tels sont, parmi les animaux, quelques vers, le polype; & dans les végétaux, plusieurs bissus. Les *deuxiemes*, sont ceux dont chaque individu est ou mâle seulement, ou femelle seulement. Parmi eux il y en a qui produisent seuls, & toujours par génération, sans le secours d'un autre individu, soit qu'ils soient ovipares, soit qu'ils soient vivipares : telles sont les *conques* parmi les coquillages; tel est quelquefois le polype; tel est le puceron, & tels sont la plûpart des bissus & des champignons. M. Adanson dit qu'on peut les appeller *monoïkes*, avec M. Linnæus, ou mieux encore *aphrodites*, comme qui diroit *animaux femelles*, parcequ'en effet il semble n'exister dans leur espece que le sexe féminin. D'autres ne peuvent pro-

duire seuls sans le concours d'un second individu de sexe différent; tels sont la plûpart des animaux parfaits, comme les quadrupedes, les poissons, les amphibies, la plûpart des insectes, & nombre de plantes : on peut, avec M. Linnæus, les appeller *dioikes*. Enfin, les *troisiemes* (bisexes) rassemblent le sexe masculin & le féminin sur le même individu. *Voyez* aux articles *Hermaphrodite*, *Aphrodite* & *Fleurs*.

Seve, est une humeur qui se trouve dans le corps des plantes, & qui est, par rapport aux végétaux, ce que le sang est par rapport aux animaux. *Voyez* son mouvement aux articles *Arbre* & *Plante*.

Silique. Voyez *Gousse* ci-dessus, & l'article *Silique* dans le Dictionnaire.

Sommet, corps qui termine les étamines ou filets des fleurs : ces corps renferment une poussiere prolifique.

Sous-Arbrisseau, *Suffrutex*. Plante ligneuse, ou petit buisson moindre que l'arbrisseau, mais qui ne pousse point en automne des boutons à fleur ou à fruit; tels sont le thym, le romarin, le groselier, les bruyeres, &c. Voyez *Arbrisseau*.

Spathe, *Spatha*, espece de calice qui enveloppe une seule ou plusieurs fleurs rassemblées.

Stigmates, *Stigma*. En Botanique, ce sont ces parties qui terminent les styles ou les embryons du pistil. On regarde le stigmate comme l'organe femelle de la génération : il y en a de différentes figures.

Stipule, *Stipula*, est ce qui forme le bourgeon & les insertions. C'est une espece de petite feuille qui accompagne le pédicule des feuilles. Monsieur Adanson dit qu'il n'y a de vraies *stipules*, que celles qui sont attachées aux tiges, comme dans les airelles, les apocins, les jujubiers, les tithymales, les châtaigniers, les tilleuls, les mauves, les capriers : elles tiennent lieu de feuilles dans les plantes qui ne les ont pas verticillées. Dans les plantes légumineuses la situation des *stipules* varie : les rosiers n'ont pas de vraies stipules, mais seulement un prolongement de feuille, ou une extension du pédicule. Il y a aussi des stipules membraneuses comme dans l'espargoute, &c.

Style, *Stylus*, est proprement la pointe d'un jeune fruit, ou de quelque graine. Malpighi appelle *style*, le jeune fruit entier qui est placé au milieu de la fleur : il y a des plantes qui n'ont point de style.

Suc nourricier. C'est la partie de la seve qui est propre à nourrir les plantes.

Supports, *Fulcra*, sont certaines parties de la plante, qui servent à soutenir ou à défendre les autres : on en compte de dix especes; savoir, la stipule, la feuille florale, la vrille, l'épine, l'aiguillon, le pétiole ou queue, le péduncule ou pédicule, la hampe, la glande & l'écaille.

Surgeons, *Surculi*. Nom donné aux jeunes branches de l'œillet, &c. auxquelles on fait prendre racine, en les butant en terre lorsqu'elles tiennent encore à la tige. Cette opération est une espece de *marcotte*. Voyez plus haut ce mot.

Talon, eſt ce qui ſoutient la feuille des orangers ; c'eſt une petite feuille échancrée, comme la partie baſſe & la plus groſſe d'une branche coupée ; tel eſt auſſi l'endroit d'où ſortent les feuilles de l'œilleton que l'on détache d'un pied d'artichaud, & cet endroit a un peu de racines.

Tête. On dit que les fleurs ou les graines ſont ramaſſées en maniere de tête, lorſqu'elles ſont entaſſées par petits bouquets ; *flores in capitulum congeſti.*

Tige, eſt la partie des plantes qui naît des racines, & qui ſoutient les feuilles, les fleurs & les fruits. *Voyez* au mot *Tige* de ce Dictionnaire.

Toque, bonet de figure cylindrique en forme de chapeau, dont le bord eſt étroit. Il y a des fruits qui reſſemblent à de petites toques.

Tracer, en Botanique, c'eſt courir & couler entre deux terres. Le chiendent trace extraordinairement, c'eſt-à-dire que ſes racines entrent peu avant dans terre, & s'étendent ſur les côtés. On dit auſſi que les fraiſiers tracent, mais c'eſt par des jets qui courent ſur la terre, & qui prennent ainſi racine à leur extrémité.

Trachée ou Vaisseau aérien, ou Poumon de Plante : la découverte en eſt dûe à Malpighi. Les trachées des plantes, dit cet Auteur, ſont certains vaiſſeaux formés par les différents contours d'une lame fort mince, platte & aſſez large, qui, ſe roulant ſur elle-même en ligne ſpirale ou tire-bourre, forme un tuyau aſſez long, droit dans certaines plantes, boſſu en quelques autres ; étranglé & comme diviſé dans ſa longueur en pluſieurs cellules. Quand on déchire ces vaiſſeaux, on s'apperçoit qu'ils ont une eſpece de mouvement périſtaltique : ce mouvement vient peut-être de leur effort ; car ces lames, qui ont été allongées, & qui reſſemblent à des tire-bourres (mais dont la ſpire eſt dans un ſens contraire au mouvement diurne du ſoleil, ſelon la remarque de Hales) revenant à leur premiere ſituation, ſecouent l'air qui ſe trouve entre les pas de leur contour. Cet air, par ſon reſſort, les ſecoue auſſi à ſon tour, de ſorte qu'elles vont & viennent pendant quelque tems, juſqu'à ce qu'elles aient repris leur premiere ſituation, ou qu'elles aient cédé à l'air ; car ſi on les allonge un peu trop, elles perdent leur reſſort & ſe flétriſſent. Malpighi a remarqué que ces lames étoient compoſées de pluſieurs pieces poſées par écailles, comme ſont les trachées des inſectes. Pour découvrir facilement les trachées, on n'a qu'à choiſir, dans le printems & dans l'été, des jets de roſier, de viorne, des tendrons de vigne, de tillau, &c. on les trouvera tout remplis de trachées, pourvu qu'ils ſoient aſſez tendres pour pouvoir être caſſés net ; car s'ils ſe tordent, on ne pourra découvrir les trachées. Rien n'eſt ſi aiſé que de faire ces obſervations. Il eſt vraiſemblable que les trachées ſont des vaiſſeaux deſtinés à contenir de l'air, & il y a beaucoup d'apparence qu'ils ſervent à faciliter le mouvement de la ſeve, & à la rendre plus fluide. Ces tubes ont plus de diametre que tous les autres vaiſſeaux des plantes qui ſe remarquent dans le bois ou l'écorce ; ils ſont plus grands dans les racines qu'au tronc, & paroiſſent enfermés dans des fibres particulieres en tuyau.

L'existence des trachées dans les plantes, quoique démontrée par Malpighi & Grew, est révoquée en doute par plusieurs Physiciens. Messieurs Triumphetti & Walter, entr'autres, ont prétendu que ces trachées ne différoient point des vaisseaux des plantes. Cette dissension a engagé M. Reichel à faire quelques expériences : il s'est servi d'une forte décoction de bois de Bresil, qui, comme on le sait, est d'un rouge assez vif. Il y a trempé successivement différents individus du regne végétal, & il a remarqué que la liqueur rouge ne montoit pas dans les tuyaux de la plante indifféremment, mais seulement dans ceux que les Botanistes, partisans des trachées, reconnoissoient être de cette espece; d'où il conclut, qu'en effet les plantes ont des trachées, & que ce sont elles que Malpighi & Grew ont décrites.

Traînée. Ce mot se dit des plantes, qui, comme les fraisiers, jettent d'elles mêmes d'un côté & d autre des traînées, ou de longs filets qui ont des nœuds & qui allongent leur chevelu en terre, & deviennent autant de nouveaux pieds.

Tuniques. Ce sont les différentes peaux d'un oignon, qui sont emboîtées les unes dans les autres.

Velu. On dit le velu d'une plante, pour désigner les especes de poils qui tapissent sa surface. Les poils, dont les feuilles sont revêtues ou parsemées, sont les vaisseaux excrétoires de ces mêmes feuilles; les étamines sont, dit Tournefort, les vaisseaux excrétoires des fleurs. M. Guettard a étendu, plus que personne n'avoit fait avant lui, ses observations sur ces poils qu'il appelle *glandes*.

Vives Racines. *Voyez* à l'article *Racine*.

Vrilles. *Voyez* ci-dessus *Mains*.

Utricules. Ce sont de petites outres, ou des sacs de figure ovale, percés par les deux bouts, couchés à la file, bouche contre bouche, comme des grains de chapelet, rangés par tas les uns sur les autres, & s'étendant horisontalement depuis l'écorce extérieure, au travers des autres écorces & du bois, en plusieurs endroits jusqu'à la moëlle. Ces vaisseaux sont ordinairement pleins de seve; ils occupent les espaces ou mailles ouvertes, qui se trouvent entre les fibres longitudinales du bois.

Cet exposé des plantes, tout succinct qu'il est, suffit pour faire connoître de quelle étendue est l étude des végétaux; car un Botaniste doit considérer la graine, ses enveloppes, la pulpe ou les lobes, la plantule, les feuilles séminales, le bois, ses différentes écorces, son aubier : il doit savoir ce que c'est que les nœuds, les boutons, les boutures, les provins, les trainées; connoître la nature, & les effets des utricules, des trachées; de quelle maniere se fait la circulation de la seve, son raffinage; quel est l'usage des racines, du chevelu, des fibres du bois, des feuilles, des fleurs, & leurs caracteres; distinguer celles qui sont mâles d'avec les femelles, les rampantes d'avec les pivotantes; enfin être en état de faire de solides observations botanico-météréologiques : tels sont en général les objets principaux

principaux que le Botaniste doit connoître. On trouvera l'explication de tousces termes dans le vocabulaire qui précede, & aux articles principaux cités par renvoi : *voyez* aussi l'article BOTANIQUE de ce Dictionnaire.

Tableau alphabétique des Plantes usuelles, ou des principales propriétés des Plantes en Médecine, extrait des Dictées de Botanique, faites au Jardin Royal de Paris par M. BERNARD DE JUSSIEU.

Plantes alexitaires, corroboratives ou *alexipharmaques.*

On comprend sous ces différents noms, les plantes qui, employées intérieurement, relevent tout-à-coup les forces abattues, raniment la circulation du sang, en réveillant l'action des solides & atténuant les fluides. Ces plantes ont une odeur forte & pénétrante, ce qui prouve qu'elles contiennent beaucoup de parties spiritueuses volatiles : on les associe aux purgatives, lorsqu'il s'agit de soutenir les forces & de faire évacuer. La plus grande partie des alexitaires détruisent l'effet des morsures venimeuses, & des poisons coagulants, par leur vertu incisive ; ce qui les avoit fait nommer anciennement *alexipharmaques.*

Les plantes alexitaires & corroboratives, sont les baies de genievre, les semences du persil, de l'ammi, du carvi, le chardon bénit, le camædris, le scordium, les feuilles de sauge ; les fleurs de sureau, de galega, de souci ; les racines d'angélique, d'anthora, de carline, de dictame blanc, de gentiane, de meum, d'impératoire, d'énula-campana, de pétasite, de scorsonere, de doronic, d'asclepias, de raisin de renard, & l'écorce d'orange.

On ordonne ces plantes dans les syncopes qui proviennent d'un sang épaissi, dans les fievres malignes, dans les mélancolies, lorsque le pouls est languissant : elles sont dangereuses dans les cas où, quoique les forces soient abattues, le sang est raréfié, comme dans le *cholera-morbus*, & lorsqu'il se fait quelque évacuation critique, parcequ'on doit craindre d'exalter des liqueurs qui ont déja trop de mouvement.

Plantes anti-épileptiques.

Les anti-épileptiques sont ceux qu'on emploie préférablement dans les maladies convulsives & épileptiques.

Les sources de ces dérangements de l'économie animale sont infinies & très différentes : elles viennent du mauvais état des fluides & des solides. Tout ce qu'on peut attendre des anti-épileptiques, c'est de corriger l'état des fluides, de diminuer la viscosité & la grossiereté des parties du sang & de la lymphe, de changer la mauvaise qualité du chyle, qui, par son

melange dans le ſang, pourroit engorger les vaiſſeaux du cerveau, & par-là occaſionner des convulſions ou des rechûtes fréquentes d'épilepſie. Les anti-épileptiques ne peuvent être employées heureuſement que dans les cas d'épilepſie ou de convulſions entretenues par l'état du ſang, qui occaſionne ordinairement ce qu'on appelle *vapeurs hyſtériques & hipocondriaques.*

Les anti-épileptiques ne peuvent être d'aucun uſage, lorſque les convulſions ſont occaſionnées par la mauvaiſe conformation du crâne, par quelque vaiſſeau oſſifié, ou quelques vaiſſeaux variqueux, ou par d'autres cauſes qui occaſionnent quelque compreſſion inégale ſur la ſubſtance médullaire du cerveau & l'origine des nerfs.

Les eſpeces d'anti-épileptiques ſont le gratteron, le caille-lait, le muguet, la digitale, la pivoine, l'orvale, le gui de chêne, la fraxinelle, la grande & petite valériane, la mâche, le tilleul & la croiſette.

Plantes anti-ſcorbutiques.

Les plantes anti-ſcorbutiques ſont celles que l'expérience a fait connoître propres pour guérir le ſcorbut. Le ſang que l'on tire aux ſcorbutiques eſt diſſous, noir, grumelé & groſſier; la partie ſéreuſe eſt d'un goût ſalé & âcre : on peut inférer que cette maladie dépend de la groſſiereté & de l'épaiſſiſſement des molécules du ſang, trop dégagées & noyées dans une ſéroſité âcre.

Les plantes que l'expérience a fait reconnoître ſpécifiques pour le ſcorbut, tendent à corriger ces vices. Les unes ſont diurétiques, chaudes, très apéritives, d'un goût piquant & âcre; les autres d'un goût aigrelet & acide; les autres enfin, aſtringentes & balſamiques. Les premieres diviſent les molécules groſſieres du ſang; les ſecondes, qui ſont acides, rapprochent les principes du ſang trop dégagés; enfin les dernieres, qui ſont aſtringentes & balſamiques, corrigent les impreſſions que la lymphe ſalée & âcre a pu faire. Le mélange & la quantité des anti-ſcorbutiques ſont indiqués par la nature des ſymptômes du ſcorbut.

Les plantes anti-ſcorbutiques ſont le cochléaria, les creſſons, la capucine, le bécabunga, la berle, la nummulaire, la fumeterre, l'oſeille, la pimprenelle, la paſſerage, la moutarde, le paſtel, les fruits de citron, de limon, de grenade, la ſemence d'ancolie, &c.

Plantes anti-vénériennes.

Les plantes anti-vénériennes ſont celles qui détruiſent le virus vérolique. Il y a lieu de penſer que dans cette maladie c'eſt la lymphe ſeule qui eſt altérée; car le ſang des perſonnes attaquées de ces maladies, eſt vermeil & très beau. Les plantes apéritives ordinaires peuvent bien lever les obſtructions cauſées par un ſang épais & viſqueux; mais il faut des apé-

ritifs dont les parties ſoient extrêmement fines, développées, & aſſez dures pour dégluer la lymphe, & pénétrer les voies de la derniere circulation.

Les plantes anti-vénériennes ne ſont pas auſſi efficaces que le *mercure*; elles ne réuſſiſſent ordinairement que quand le mal n'a pas eu le tems de faire un grand progrès : on peut cependant encore les employer comme des ſecours utiles, lorſque le virus vérolique s'eſt engagé dans la maſſe du ſang, & que le mal eſt invétéré.

Les plantes anti-vénériennes ſont le ſafran, le buis, le genévrier, la ſalſe-pareille, l'*agnus-caſtus*, l'aigremoine, l'aunée ou *enula campana*, le gayac, & le ſaſſafras.

Plantes anti-vermineuſes.

Les plantes anti-vermineuſes ou vermifuges détruiſent la matiere vermineuſe, & chaſſent les vers. Le corps humain eſt ſujet à des vers qui ſe logent ordinairement dans l'œſophage, l'eſtomac & les inteſtins. Ils dévorent les aliments, gâtent & corrompent le chile, & font un obſtacle à la digeſtion.

Les autres parties du corps ſervent auſſi quelquefois de demeure & de nourriture aux vers : les ſinus du nez, le conduit interne & externe de l'oreille, les dents cariées, contiennent quelquefois des vers; on en a trouvé auſſi dans le péricarde, dans la ſubſtance du foie & des reins.

Les vers qui attaquent l'œſophage, l'eſtomac & les inteſtins, ſont de quatre ſortes; les *vers longs*, le *ver ſolitaire*, les *vers aſcarides*, & les *vers cucurbitains*, ainſi nommés de leur reſſemblance avec la ſemence de courge. *Voyez* l'hiſtoire naturelle de ces eſpeces de vers, chacun à leurs mots particuliers.

Les remedes que l'on emploie pour détruire les vers & chaſſer la matiere vermineuſe, ſont de trois eſpeces : ou bien ils évacuent la pourriture des premieres voies, comme les purgatifs & émétiques; ou bien ils rétabliſſent les digeſtions, tels ſont les ſtomachiques & les amers; d'autres enfin agiſſent ſur les vers directement, & les font périr.

Les purgatifs & les émétiques chaſſent les vers par les premieres voies; les ſtomachiques & amers corrigent le caractere de la matiere vermineuſe : ils empêchent le développement des œufs; & les vers déja éclos, ne trouvant plus la même nourriture, s'affoibliſſent & périſſent peu-à-peu. Les remedes qui détruiſent les vers & les attaquent directement, ſont les huiles qui, par leurs parties branchues rameuſes, bouchent les trachées, organes de la reſpiration des vers, & les font périr; enfin il y a des remedes qui détruiſent la tiſſure des parties des vers, comme le mercure & ſes préparations, le kermès minéral : ces remedes tirés des minéraux ſont bien plus puiſſants que ceux tirés des végétaux.

Les *anti-vermineuſes purgatives* ſont les fleurs & les feuilles de pêcher, la gratiole.

Les *anti-vermineuſes ameres ſtomachiques*, ſont la ſantoline, la tanéſie, la verveine, le ſcordium, la ſcabieuſe, la petite centaurée, la fumeterre, la ſabine, les racines de fougere, la fraxinelle, & les gouſſes d'ail.

Enfin, les *anti-vermineuſes huileuſes* ſont l'huile d'olive, d'amande douce, & généralement toutes les huiles qui ne ſont pas cauſtiques.

Plantes apéritives.

Les plantes apéritives ſont celles qui facilitent le cours des liqueurs, & débouchent l'orifice des vaiſſeaux obſtrués. Lorſque les plantes apéritives produiſent leur action, le ſang circule avec plus de vîteſſe, l'action & la réaction des fluides ſur les ſolides ſont augmentées : il eſt donc prudent de faire précéder les ſaignées & les purgations à l'uſage des apéritifs, pour diminuer le volume des liqueurs, & afin d'éviter les ſuites fâcheuſes qu'exciteroit le gonflement.

Il y a beaucoup de plantes rapportées dans d'autres claſſes, qui ſont en même tems apéritives; telles ſont les purgatives, la plupart des ſudorifiques, les diurétiques chaudes & les emménagogues.

Les apéritives ſont d'un très grand uſage en Médecine, parcequ'il y a quantité de maladies entretenues par la lenteur & la viſcoſité des humeurs: elles ſont très utiles dans la diſpoſition à l'hydropiſie, les menaces d'apoplexie, les palpitations de cœur, &c. On doit bien ſe garder de les employer dans les cas d'inflammation, dans les tempéraments vifs & ſecs, à moins d'avoir calmé la fougue des humeurs par l'uſage des délayants, des bains, &c. C'eſt auſſi pour prévenir l'inflammation des viſceres engorgés, qu'on ordonne les apéritives en grand lavage, en ptiſane & en décoction, & qu'on coupe l'infuſion de ces plantes avec le lait.

On fait continuer l'uſage des apéritives pendant pluſieurs jours, & des mois entiers, parceque ce n'eſt que par un long uſage de ces remedes, que l'on vient à bout de réſoudre les obſtructions.

Le regne végétal ne fournit pas des apéritifs auſſi puiſſants que ceux que l'on retire du regne minéral, comme du fer, du mercure. Les apéritifs que les végétaux fourniſſent ſont, la *ſaxifrage*, la *chelidoine* ou *éclaire*, la *ſcrophulaire*, la *filipendule*, & la *ſemence d'ancolie*.

Plantes apophlegmatiſantes.

Voyez *Plantes maſticatoires*.

Plantes aſſoupiſſantes.

Les plantes aſſoupiſſantes, appellées autrement *narcotiques* ou *hypno-*

tiques, procurent le ſommeil, calment les irritations, & appaiſent les douleurs. L'effet des aſſoupiſſantes eſt une eſpece d'ivreſſe, & ne differe pas beaucoup de celui qui ſuit l'excès des liqueurs ſpiritueuſes; auſſi abondent-elles en parties très volatiles. Les narcotiques procurent le ſommeil & appaiſent la douleur, parcequ'elles donnent lieu au ſang qui s'amaſſe dans les vaiſſeaux capillaires, de comprimer le cerveau & les nerfs : or il eſt d'expérience que lorſque les nerfs ſont comprimés par la tenſion, la partie dans laquelle ils ſe répandent devient inſenſible.

Il arrive preſque toujours que le ſommeil, procuré par les narcotiques, eſt précédé d'agitations, & accompagné d'une petite fievre & de rêveries fatigantes; enſorte que c'eſt plutôt une ivreſſe qu'un ſommeil doux & tranquille. Les narcotiques ne doivent être employées qu'avec prudence & ménagement; prudence pour diſtinguer le cas, & ménagement pour la doſe. Si la compreſſion du cerveau & des nerfs eſt trop conſidérable, cet état ne differe pas de celui de l'apoplexie; ainſi les narcotiques ſont pernicieuſes aux perſonnes d'un tempérament ſanguin. L'abus des narcotiques eſt ordinairement ſuivi d'hydropiſie, de tremblements, engourdiſſements, perte de mémoire, ſtupidité. Il eſt à propos de corriger la plupart des narcotiques par quelque drogue convenable. Preſque toutes les narcotiques, priſes à une certaine doſe, ſont de vrais poiſons. Les principales ſubſtances végétales ſomniferes, ſont la graine de juſquiame, les fleurs de coquelicot, les têtes de pavot blanc, & leur ſuc, qu'on appelle *opium*, l'écorce de la racine de mandragore, les feuilles & fruits de la morelle, & le ſuc de la pomme épineuſe.

On applique auſſi ces eſpeces de plantes à l'extérieur pour calmer les douleurs des parties, parceque leurs parties volatiles raréfient le ſang, qui alors comprime les fibriles nerveuſes; & le commerce de la partie avec le cerveau étant interrompu, la douleur ceſſe.

Plantes aſtringentes.

Les plantes aſtringentes ſont celles qui, priſes intérieurement ou appliquées extérieurement, arrêtent le cours immodéré des liqueurs, & font reſſerrer les fibres : elles arrêtent le cours immodéré des fluides en les coagulant; car la plupart de ces plantes caillent le lait; elles reſſerrent les fibres vraiſemblablement en abſorbant l'humidité, & deſſéchant les fibres, qui pour lors ſe roidiſſent : ces plantes ſont donc utiles pour arrêter les pertes & les hémorrhagies, pour diminuer les ſecrétions & excrétions trop abondantes, comme ſont les dévoiements, le flux immodéré de ſalive, d'urine; les pertes blanches, les ſueurs : elles ſont propres dans le relâchement de pluſieurs parties, le gonflement des amigdales; & enfin toutes les fois qu'il eſt néceſſaire de donner plus de reſſort aux ſolides, & plus de conſiſtance aux liqueurs. Leur uſage ſeroit dangereux dans le cas d'inflammation formée, d'engorgements & obſtructions. Les eſpeces d'aſtrin-

gentes sont les fleurs de roses de provins, de grenade, les feuilles de pervenche, de plantain, de bourse à pasteur, d'argentine, d'ortie, de vigne; les racines de bistorte, de tormentille, de quintefeuille; le mouron, le gratecul; les fruits de cyprès, de néflier, de cornouiller, de sumac; les pepins de raisin, les semences d'oseille, de patience, de tabouret, du *sophia*; la noix de galle, l'écorce de chêne, & les différentes mousses d'arbres.

Plantes béchiques.

Les plantes béchiques appaisent la toux, & facilitent la sécrétion de l'humeur trachéale & bronchiale qui fournit les crachats : on les appelle aussi *pectorales* & *expectorantes*.

Les parois intérieures de la trachée-artere & des bronches, sont parsemées de glandes qui filtrent sans cesse une humeur lymphatique, destinée à lubrifier toutes ces parties. Pour que l'air entre facilement dans le poulmon, qu'il en parcoure sans peine les plus petits détours, & qu'il dilate les cellules pulmonaires, il faut que cette humeur ne soit ni trop épaisse, ni trop visqueuse, ni trop fluide & acrimonieuse. Lorsque l'entrée de l'air dans les bronches & dans les vésicules devient difficile, la circulation du sang dans le tissu du poulmon est gênée, la respiration est extrêmement embarrassée; ce qui excite sur ce viscere un sentiment de pesanteur, produit la toux & l'asthme.

On distingue deux sortes de béchiques, dont les unes divisent & atténuent la lymphe, & facilitent l'expectoration : on les nomme *béchiques chaudes* ou *fondantes* : les béchiques, au contraire, qui adoucissent l'humeur acrimonieuse, sont nommées *béchiques froides* ou *incrassantes*.

Les béchiques chaudes sont, pour la plupart, des plantes de la classe des apéritives; mais on a choisi celles dont l'action est la plus douce, & qui n'excitent pas beaucoup de rarescence dans le sang. Ces plantes agissent en général sur le sang, sur la lymphe, & en particulier sur le poulmon : elles incisent l'humeur lente & grossiere, & soulagent dans la toux, dans les catarres, dans l'asthme : elles ne sont pas toutes de la même force; il y en a qui fondent & atténuent puissamment, d'autres sont moins vives, & leur action tient le milieu.

On emploie les *béchiques fondantes majeures* dans l'asthme humide & dans les fluxions catarreuses; les *moyennes* sont mises en usage pour prévenir les suppurations sourdes du poulmon. Les *béchiques fondantes foibles* ne sont, à proprement parler, que des délayantes; car elles causent fort peu d'agitation dans la masse du sang : ainsi on peut les donner dans les inflammations du poulmon.

Les *especes de béchiques pectorales chaudes* sont l'iris ou flambe ordinaire, l'iris de Florence, l'origan, le marrube blanc, l'hysope, le pouliot, le serpolet, le *chenopodium ambrosioïdes*, le camphorata, le *meum*, l'aunée.

Les moyennes sont le chou rouge, le navet, le rossolis, le lierre ter-

reſtre, l'*aſter pratenſis*, le tuſſilage, le vélar, l'ortie-grieche, le pied de chat : les véroniques ne ſont que des délayantes.

Les *béchiques froides & incraſſantes* ſont des plantes qui donnent plus de conſiſtance aux fluides, & émouſſent les parties âcres & irritantes.

L'uſage des béchiques froides & incraſſantes eſt très utile dans la phtiſie commençante, dans les crachements de ſang, dans l'aſthme catarreux & convulſif, dans les toux violentes & opiniâtres.

Les principales ſont la pulmonaire, la bugloſe, la bourache, la guimauve, la grande conſoude, la régliſſe; les fleurs de mauve, de nénuphar, de violette, de coquelicot, de lys blanc; les graines de lin, de pavot blanc; les piſtaches, les amandes douces, les dattes, les figues, les ſebeſtes, les jujubes, les raiſins ſecs, l'orge & l'avoine.

Plantes carminatives.

On appelle *plantes carminatives* celles qui diſſipent les vents dans l'eſtomac & les inteſtins. Lorſqu'il ſe fait de mauvaiſes digeſtions, l'air qui ſe ſépare des aliments que nous prenons, au lieu de ſe répandre uniformément dans toute l'étendue de la matiere chileuſe, ſe ramaſſe en bulles : ces bulles ſe raréfient par la chaleur du lieu; & l'on ſait qu'une très petite quantité d'air raréfié occupe un très grand volume, ce qui diſtend les parois des inteſtins, & occaſionne des douleurs.

Il faut remédier à ces inconvénients, rétablir les digeſtions, diſſiper, diviſer & atténuer les matieres viſqueuſes & tenaces, afin que l'air puiſſe s'en dégager; & c'eſt l'effet que produiſent les carminatives.

L'action des ſtomachiques ne differe pas de celle des carminatives. Comme ces plantes échauffent beaucoup, on doit prendre garde de les donner dans les diſpoſitions inflammatoires, lorſque le tempérament des malades eſt vif & ſec, & ſur-tout dans le ſpaſme ou la contraction des inteſtins. Les carminatives qu'on doit employer alors, doivent être du genre des ſpaſmodiques, hyſtériques & narcotiques.

Les plantes carminatives ont un goût fort piquant, amer & aromatique : elles échauffent la bouche, étant ſimplement mâchées, & ſont propres à réveiller la force contractive des fibres.

Les carminatives ſont, l'abſinthe des jardins, la menthe friſée, le thim, le ſerpolet, la camomille romaine, les baies de laurier; les quatre ſemences chaudes, ſavoir, l'anis, le carvi, le fenouil, le cumin; les ſemences d'anet & de coriandre; les racines de *meum*, de carline, d'*acorus verus, ſeu calamus aromaticus.*

Plantes céphaliques.

Les plantes céphaliques ſont communément employées pour remédier aux affections de la tête.

L'idée de céphalique ſemble déſigner un remede approprié & ſpécifique pour les maladies de la tête, comme s'il y avoit une ſympathie établie entre les médicaments & les différentes parties du corps humain affectées : cependant l'action des plantes céphaliques eſt générale ſur les fluides & ſur les ſolides. Ce que nous diſons des céphaliques doit s'entendre auſſi des anti-épileptiques, des cordiales, des hépatiques & des ſpléniques.

Les céphaliques approchent beaucoup de la nature des cordiales alexipharmaques & des emménagogues : elles tiennent le milieu. Leur action ſe ſoutient plus long-tems que celle des alexipharmaques, parceque leurs parties volatiles ne ſe dégagent que peu-à-peu : ces plantes, par leurs parties volatiles, ſont propres à pénétrer les vaiſſeaux du cerveau, & à y accélérer la circulation.

Comme les plantes céphaliques échauffent & raréfient le ſang, on ne doit point les mettre en uſage, que l'on n'ait fait précéder les remedes généraux, ni les donner dans les maladies de tête, occaſionnées par la rareſcence ou la pléthore du ſang : elles conviennent dans les affections hyſtériques.

Les céphaliques ſont la bétoine, la méliſſe, la primevere, la lavande, la marjolaine, le thym, l'hyſope, le ſerpolet, le romarin, le pouliot, le ſtœchas, la ſauge, la giroflée jaune, & généralement toutes les plantes qui ont un goût & une odeur aromatiques.

Plantes cordiales.

On peut appliquer aux plantes cordiales ce que nous avons dit des plantes céphaliques : elles réveillent les oſcillations des ſolides, & raniment la circulation en donnant de la fluidité au ſang.

Les cordiales & les alexipharmaques ne different pas beaucoup, ſi ce n'eſt que l'action des cordiales eſt plus prompte, parceque les parties volatiles s'en dégagent plus aiſément.

L'effet des cordiales doit être très prompt : il faut qu'elles raniment les forces ſur-le-champ. Les plantes cordiales ſont la méliſſe, le romarin, l'agripaume ; le muguet ; les quatre fleurs cordiales, de violette, de roſe, de bugloſe & de giroflée jaune.

Plantes corroboratives.

Voyez *Plantes alexitaires.*

Plantes déterſives.

Voyez *Plantes vulnéraires.*

Plantes diaphorétiques.

Voyez *Plantes ſudorifiques.*

Plantes diurétiques.

Les plantes diurétiques provoquent la sécrétion de l'urine; c'est par la voie des reins que le sang se dépouille de sa sérosité superflue : cette sérosité entraine avec elle les parties salines, tartareuses, qu'elle tient en dissolution. On distingue les diurétiques en diurétiques chaudes & en diurétiques froides : les premieres augmentent le mouvement des fluides & des solides; & les autres, au contraire, en diminuent le mouvement.

Les diurétiques chaudes atténuent la masse du sang, en dégageant la sérosité, divisent les matieres visqueuses, tartareuses; elles occasionnent par-là une évacuation abondante d'urine. Ces plantes font quelquefois l'effet des sudorifiques; & les sudorifiques deviennent quelquefois diurétiques, suivant le plus ou le moins de liberté des tuyaux sécrétoires des reins & de la peau. Les diurétiques chaudes sont propres dans les obstructions & embarras des visceres, dans les hydropisies, mais elles n'ont pas toutes une égale efficacité.

Comme les diurétiques occasionnent beaucoup de raréfaction dans les humeurs, elles ne conviennent point dans la rarescence du sang & dans la pléthore.

Les *diurétiques chaudes* sont en très grand nombre. On met dans cette classe l'absinthe, la fumetere, le houblon, la scorsonere, la gaude, le chardon roland, les baies de genievre; les quatre semences chaudes majeures, savoir, l'anis, le carvi, le fenouil, le cumin; les quatre semences chaudes mineures, savoir, l'ammi, le *sium aromaticum*, le persil & la carotte.

Les cinq racines apéritives majeures sont, l'ache, l'asperge, le fenouil, le persil & le petit houx; les cinq racines apéritives mineures sont le caprier, le chardon roland, le chiendent, l'arrête-bœuf & la garence.

Les *diurétiques froides* provoquent une sécrétion abondante d'urine, par une méchanique toute contraire à celle des diurétiques chaudes : elles conviennent dans les grandes séchéresses, dans les soifs brûlantes, les fievres ardentes, lorsqu'il y a inflammation dans les visceres.

Les especes de diurétiques froides sont, l'oseille, la laitue, le pourpier, la pimprenelle, la guimauve, le fraisier, le nénuphar; les cinq capillaires, savoir, la scolopendre, le capillaire de Montpellier, le costéral, le politric & la sauve-vie; les quatre semences froides majeures sont celles de citrouille, de melon, de concombre & de courge; les quatre semences froides mineures sont celles de chicorée, d'endive, de laitue & de pourpier : les limons & les grenades, & tous les fruits aigrelets, peuvent être mis au nombre des médicaments diurétiques froids.

Plantes emménagogues.

Les plantes qui procurent le flux menstruel ou font couler les regles, sont nommées *emménagogues*. L'impulsion du sang sur les vaisseaux de la

matrice eſt la cauſe qui détermine l'écoulement des regles. Lorſque le ſang devient trop épais & trop viſqueux, il ſe fait une obſtruction dans les vaiſſeaux de la matrice, ce qui occaſionne la ſuppreſſion de ces écoulements périodiques ſi néceſſaires pour la ſanté des femmes, & par leſquels la nature ſe dégage de cet état de pléthore, occaſionné chez elles par des ſécrétions & par la tranſpiration moins abondantes que dans l'homme; effet dépendant de la conſtitution de leur corps, qui eſt plus molle & plus lâche.

Les emménagogues provoquent les regles, en corrigeant l'épaiſſiſſement & la viſcoſité du ſang, levant les obſtructions & embarras de la matrice, & réveillant les oſcillations des fibres. Ces plantes agiſſent de la même maniere que les apéritives; elles ſont encore hyſtériques, & ſoulagent beaucoup dans les accès de vapeurs, ſoit qu'elles dépendent de l'état de la matrice ou de toute autre cauſe.

On doit éviter de faire uſage des emménagogues lorſqu'il y a inflammation ou diſpoſition inflammatoire, & que le ſang eſt extrêmement échauffé & raréfié.

Les plantes emménagogues ſont, l'armoiſe, la tanaiſie, la matricaire, le dictame blanc, celui de crête, la méliſſe, la cataire, le pouliot, le romarin, la rue, l'abſinthe, l'ariſtoloche, le ſafran, le ſouci, les cinq racines apéritives; la ſabine eſt très vive, & même un peu corroſive, ce qui eſt cauſe qu'on ne l'emploie que très rarement & avec précaution.

Plantes émollientes.

Ces plantes, appliquées extérieurement, relâchent le tiſſu fibreux des parties, & appaiſent la raréſcence des humeurs, en fourniſſant une humidité chargée d'un mucilage doux. L'uſage des émollientes eſt aſſez fréquent pour relâcher les parties trop tendues, douloureuſes & prêtes à s'enflammer dans les violentes convulſions, dans les rhumatiſmes, avec douleurs extrêmement vives, & occaſionnées par un ſang très raréfié & acrimonieux.

On ne doit point les employer dans des dépôts qui ont pour cauſe le défaut de tenſion des parties ſolides, & l'épaiſſiſſement des humeurs.

Les principales plantes émollientes ſont, la branc-urſine, la guimauve, la mauve, la violette; La mercuriale, la poirée, l'arroche, le lys blanc, la linaire, le lin, le mélilot, la camomille & le mille-pertuis ſont des plantes émollientes, & en même tems toniques.

Plantes errhines, ſternutatoires ou ptarmiques.

Ces plantes excitent une irritation vive ſur la membrane pituitaire, qui provoque l'éternuement & une ſécrétion plus abondante de l'humeur qui lubrifie l'intérieur & les différentes cavités du nez.

Les ſternutatoires ſont toutes âcres & irritantes par l'impreſſion qu'elles font ſur les nerfs olfactifs : elles excitent l'éternuement, dégagent le poumon & les cavités du nez des matieres qui y croupiſſent, parceque l'air ſort avec violence du poumon, & parcourt avec rapidité les anfractuoſités du nez.

L'éternuement eſt un mouvement convulſif qui ébranle puiſſamment le genre nerveux; & tout le corps ſe reſſent des ſecouſſes dont l'éternuement eſt accompagné. Les ſternutatoires peuvent donc être employées utilement dans les affections ſoporeuſes, dans l'apoplexie, dans les accouchements laborieux & difficiles, lorſque les forces du malade ſont très affoiblies; enfin l'évacuation abondante qui, par le moyen des ſternutatoires, dégage la membrane pituitaire, prévient les dépôts, l'engorgement des glandes, & les excroiſſances polypeuſes, & procure une révulſion utile pour les parties voiſines menacées ou attaquées de fluxions.

Les errhines les plus uſitées ſont, la bétoine, le tabac, le laurier-roſe, le muguet, l'ellébore, l'iris, la ſaponaire, le ptarmica, le maronnier d'Inde, la coquelourde.

Plantes fébrifuges.

Par le moyen des plantes fébrifuges, on parvient à corriger le vice des liqueurs qui entretiennent les fievres d'accès ou intermittentes.

Les plantes fébrifuges ſont, pour la plupart, d'un goût très amer & aſtringent : elles réchauffent l'eſtomac, réveillent l'appétit, & hâtent la circulation des liqueurs; elles diviſent les molécules groſſieres qui obſtruoient les vaiſſeaux, diminuent la viſcoſité des fluides, & hâtent par conſéquent les oſcillations des ſolides. Il eſt donc de la prudence de diminuer auparavant le volume des liqueurs, parceque l'impétuoſité des liqueurs, dans le mouvement turbulent de la fievre, pourroit occaſionner des dépôts très fâcheux.

Les plantes fébrifuges ſont, la grande & petite abſinthe, la petite centaurée, la germandrée ou petit chêne, le ſcordium, le chardon bénit, la verveine, la fumeterre, l'aunée, la gentiane, la benoite, l'argentine, les ſemences du *talictrum* & du *cannabina*, la tormentille, la quintefeuille, l'écorce du tamaris, du frêne, du ceriſier ſauvage, la noix de galle, & ſurtout l'écorce du quinquina, qui eſt le meilleur & le plus puiſſant de tous les fébrifuges.

Plantes hépatiques & ſpléniques.

Ces eſpéces de plantes ſont miſes en uſage pour déſobſtruer le foie & la ratte, & pour y rétablir la liberté de la circulation : ces plantes agiſſent en général ſur toute la maſſe du ſang; ce ſont des apéritives. Mais parmi ces plantes, les unes ſont plus ou moins actives : on fait uſage de celles qui agiſſent le plus puiſſamment pour déſobſtruer le foie, & des apéritives

plus foibles pour désobstruer la ratte, dans laquelle le sang est toujours moins épais que dans le foie.

Les hépatiques sont les apéritives les plus marquées, telles que la petite absinthe, l'aigremoine, la fumeterre, la scolopendre, le fraisier, la pimprenelle, la petite centaurée, la chicorée sauvage, la racine d'oseille, les capillaires, les cinq racines apéritives.

Les spléniques sont des apéritives plus foibles, telles que l'ortie blanche, le genest, le frêne, le pêcher, les sarments de vigne, &c.

Plantes incarnatives.

Voyez à l'article *Plantes vulnéraires.*

Plantes masticatoires.

Les masticatoires provoquent une sécrétion abondante de salives : on les nomme aussi *apophlegmatisantes*, parcequ'elles évacuent le phlegme.

Le mercure est le seul remede qui, pris intérieurement, excite la salivation; au lieu que ces plantes pour agir, ne demandent qu'à être mâchées ou simplement retenues dans la bouche. Leur saveur est fort piquante, & excite ordinairement dans la bouche une grande chaleur; ainsi ces plantes divisent, fondent la salive épaissie, & produisent des contractions vives qui réveillent le ressort des solides.

Les masticatoires sont donc propres pour calmer les maux de dents, qui dépendent du séjour de la lymphe & de la salive dans la bouche, pour nettoyer la bouche des scorbutiques, & pour rafermir les gencives relâchées : elles conviennent aussi dans les menaces de paralysie sur la langue, de l'extinction de voix, lorsque la salive viciée & épaissie, ramollit le tissu des fibres & le met hors d'état de se contracter suffisamment, pour mouvoir la langue & le larinx.

Les masticatoires conviennent aussi dans les affections catarreuses & pituiteuses, dans les vertiges, foiblesses de mémoire, affections soporeuses, fluxion sur les yeux, sur les joues & sur les oreilles. La raison en est, que comme elles font évacuer beaucoup de sérosité des glandes de la bouche, & qu'il y a une correspondance intime entre toutes les parties de la tête, celles-ci se dégagent aussi : c'est dans ce sens que l'on peut prendre ce que disent les Anciens, qu'elles purgent les humeurs du cerveau.

Les especes de masticatoires sont, les racines de camomille, de *ptarmica* (plante à éternuer), les feuilles & branches du *leucantemum Canariense piretri sapore*, les feuilles de tabac, de moutarde, les feuilles & racines du *cochlearia folio cubitali;* la racine de pirethre & de gingembre.

Plantes maturatives.

Voyez l'article *Plantes vulnéraires.*

Plantes narcotiques.

Voyez *Plantes aſſoupiſſantes.*

Plantes ophtalmiques, othalgiques & odonthalgiques.

Les maladies qui attaquent les yeux, les oreilles & les dents, ne ſont pas eſſentiellement différentes de celles qui arrivent aux autres parties du corps, & demandent les mêmes ſecours. Mais à cauſe de la délicateſſe de ces organes, ſur-tout de l'œil & des oreilles, on a fait choix de certains remedes, dont l'effet eſt plus modéré.

Ainſi les *plantes ophtalmiques*, ou propres aux maladies des yeux, ſont l'euphraiſe, la chélidoine, le fenouil, la verveine, la parelle, le bluet, le lys blanc, les roſes rouges ou de provins, l'iris de florence, le ſceau de Salomon, la racine vierge, l'herbe aux puces, le mouron rouge, la graine de coing.

Les *othalgiques* ou les plantes propres pour les maux d'oreilles, ſont l'abſinthe, la rhue, le marrube blanc, la matricaire, le *peucedanum*, la ſemence d'anis, le mélilot, la bétoine, la morelle, le millepertuis.

Les plantes *odonthalgiques* ou uſitées pour les maux de dents, ſont les aſſoupiſſantes, les légeres aſtringentes, les anti-ſcorbutiques & les déterſives. *Voyez* ces divers articles.

Plantes purgatives.

Les plantes purgatives font évacuer par en bas les matieres qui croupiſſent dans l'eſtomac & dans les inteſtins; elles agiſſent en diviſant & rendant plus coulantes les matieres contenues dans les premieres voies, & en irritant les membranes intérieures de l'eſtomac & des inteſtins.

Les parties des plantes purgatives paſſent dans le ſang en une certaine quantité, l'agitent, le diviſent, le raréfient. La preuve que les purgatives pénetrent dans la maſſe du ſang, c'eſt que le lait des Nourrices qui ont pris médecine, purge les enfants qu'elles allaitent.

L'uſage des purgatifs eſt très étendu dans la Médecine, puiſque la plupart des maladies ſont cauſées ou entretenues par les crudités des premieres voies qui, par leur mélange dans le ſang, y produiſent de très grands changements. Les purgatifs évacuent non-ſeulement les matieres nuiſibles des premieres voies, mais elles rétabliſſent & augmentent la ſécrétion du ſuc ſtomachal, inteſtinal & pancréatique : elles réveillent par conſéquent les digeſtions, dégagent les premieres voies, débarraſſent les viſceres du bas-ventre, procurent des révulſions utiles, ſoulagent la tête, rendent aux humeurs leur fluidité, & enfin diminuent conſidérablement le volume des liqueurs; ce qui démontre leur utilité immenſe & les avantages qu'on en

retire dans presque toutes les maladies, ce qui prouve aussi la nécessité d'y recourir fréquemment.

Si les purgatifs donnés à propos procurent de grands avantages, leur effet devient très pernicieux, & quelquefois même mortel, lorsqu'on les emploie à contre-tems. Lorsqu'il n'y a rien dans l'estomac qui demande à être évacué, ils agissent immédiatement sur les fibres nerveuses, passent avec promptitude dans le sang, qu'ils dissolvent & qu'ils privent de ce qu'il a de plus fluide, de plus séreux, de plus balsamique, ce qui occasionne ces accidents terribles qui suivent les superpurgations.

Les Médecins divisent les purgatifs en trois especes, à raison de l'énergie avec laquelle ils agissent; savoir, en *purgatifs minoratifs*, en *médiocres* ou *moyens*, & en *violents* ou *drastiques*.

Les *plantes purgatives minoratives* sont celles dont l'action est la plus douce : elles détrempent, ramollissent, & n'irritent que légerement les fibres de l'estomac. Il convient de les employer, lorsqu'il faut purger sans échauffer, & qu'il est nécessaire d'entretenir la liberté du ventre, comme dans les constipations, les chaleurs & sécheresses d'entrailles. On ne doit purger les personnes mélancoliques, attrabilaires & hipocondriaques, qu'avec ces sortes de purgatifs, parcequ'il est dangereux d'échauffer le sang de ces personnes, qui est déja tout en feu. Dans les inflammations du poumon & des visceres du bas-ventre, lorsqu'il est nécessaire de purger, on doit choisir les minoratifs, comme aussi dans le *cholera morbus*, & dans les cours de ventre dyssenteriques.

Les plantes purgatives minoratives sont, la poirée, le chou, le poligala, la cuscute, le bagnaudier, le petit lin des prés; les racines de polypode, de patience, de talictrum des prés, de racine vierge; les fleurs de pêcher & de roses pâles, les semences de carthame & de violette.

Les *plantes purgatives médiocres* sont employées dans les fievres malignes, putrides, & dans les intermittentes, causées par la saburre des premieres voies, & entretenues par le transport qui s'en fait dans la masse du sang, dans les rhumatismes, hydropisies, dans les menaces de léthargie. Ces purgatifs ne conviendroient point dans les inflammations internes.

Les purgatives moyennes sont les feuilles du *periploca Monspeliaca*, du pêcher, du prunier; les racines de phytolaca, de la belle de nuit & d'hermodacte.

Les *plantes purgatives majeures & violentes* se distinguent de toutes les autres par la violence avec laquelle elles agissent : leur effet est plus lent, mais elles sont plus sujettes à causer des superpurgations, à purger jusqu'au sang, à enflammer les membranes des intestins. On ne doit avoir recours à ces sortes de purgatives, que dans les circonstances où les autres purgatifs seroient de nul effet, & lorsqu'on n'a point à craindre d'ébranler trop vivement le genre nerveux : elles sont utiles lorsqu'on veut vuider puissamment les sérosités, comme dans les affections du cerveau, dans les paralysies, hydropisies.

Les especes de purgatives majeures sont, les titimales, l'épurge, la gratiole, le chou marin, le liseron, le concombre sauvage, le cabaret, la coloquinte, l'ellébore noir, le ricin, les iris, la coulevrée, l'aloës, l'écorce de frangula, de sureau, d'yebles, les roses musquées.

Plantes rafraîchissantes.

Les plantes rafraîchissantes temperent la chaleur, diminuent le mouvement trop hâté des liqueurs, & donnent de la souplesse aux fibres.

On distingue trois sortes de plantes rafraîchissantes; les *délayantes*, les *incrassantes* & les *coagulantes :* les premieres fournissent abondamment un suc aqueux & fort doux, propre à suppléer au défaut de sérosité, & elles relâchent par ce suc aqueux, les fibres trop tendues, & leur rendent leur souplesse. Ces plantes sont indiquées dans les tempéraments secs, vifs & bilieux; dans les chaleurs d'entrailles, les sécheresses de gorge, de poitrine, les fievres ardentes, les cas d'inflammation. Les rafraîchissantes délayantes sont la laitue, le pourpier, & les fleurs de violette.

Les plantes rafraîchissantes & coagulantes se distinguent par un suc aigrelet & acide : elles conviennent dans le *cholera morbus*, les dévoiements & dans les cas de dissolution de la masse du sang. Ces plantes sont, l'orpin, la joubarbe, l'oseille, l'*alleluia*, le limon, le citron, les grenades, les groseilles, les fraises, les cerises, les fruits de l'airelle.

Les plantes rafraîchissantes & incrassantes contiennent beaucoup de parties mucilagineuses, propres à envelopper les parties âcres & salines : elles sont utiles dans le flux immodéré d'urine, le crachement de sang, la toux excitée par une pituite âcre, l'épuisement, le marasme, la fievre lente, l'appauvrissement du sang. L'usage continu des incrassantes affoibliroit trop l'estomac, c'est pourquoi on y joint les stomachiques. Les rafraîchissantes incrassantes sont, le nénuphar, les quatre semences froides majeures, le séneçon, le laitron, la dent de lion, le mouron aux petits oiseaux, les racines de mauve, de guimauve, de grande consoude, l'orge, l'avoine, le seigle; les quatre semences froides majeures, qui sont celles de citrouille, de concombre, de courge, de melon; & les quatre mineures, qui sont celles de laitue, de pourpier, de chicorée & d'endive.

Plantes salivaires.

Voyez ci-dessus *Plantes masticatoires.*

Plantes spléniques.

Voyez ci-dessus à l'article *Plantes hépatiques.*

Plantes sternutatoires.

Voyez ci-dessus *Plantes errhines.*

Plantes ſtomachiques.

Les plantes ſtomachiques excitent la douce chaleur néceſſaire pour la digeſtion, & réveillent l'oſcillation des fibres de l'eſtomac : elles ſont pour la plupart d'un goût amer, âcre, aromatique, piquant ; elles font exprimer, des glandes de l'eſtomac, une plus grande quantité de ſuc ſtomacal, qui doit être employé à la digeſtion. Comme les mauvaiſes digeſtions ſont auſſi quelquefois occaſionnées par la raréfaction des humeurs, par la rigidité des fibres, ou par une légere inflammation des membranes de ce viſcere, les ſtomachiques dans ce cas-là ſeroient dangereuſes, ainſi il faut bien diſtinguer les différentes cauſes du dérangement de l'eſtomac, pour n'avoir recours aux ſtomachiques que dans le cas où elles conviennent.

Les ſtomachiques ſont, l'abſinthe, le baume des jardins, la camomille romaine, la petite centaurée, la germandrée, la véronique, la chicorée ſauvage, la ſariette, l'angélique, les racines d'aunée, de gentiane, d'acorus, les graines de genievre & de coriandre.

Plantes ſudorifiques.

Les plantes ſudorifiques ſont celles qui provoquent la ſueur ; les diaphorétiques, celles qui excitent l'inſenſible tranſpiration.

Il s'échappe continuellement par les pores de la peau, une humeur ſous la forme d'une vapeur imperceptible, c'eſt l'inſenſible tranſpiration. La matiere de la tranſpiration & de la ſueur eſt la ſéroſité du ſang chargée des parties les plus ténues & les plus broyées de la lymphe : cette ſéroſité eſt néceſſaire pour entretenir la fluidité, & il eſt eſſentiel qu'elle ne s'échappe ni trop, ni trop peu.

L'évacuation qui ſe fait par ce moyen eſt la plus conſidérable du corps humain, & elle excede toutes les autres évacuations ſenſibles : les expériences de Sanctorius, de M. Dodart, de M. Keil, le prouvent d'une maniere inconteſtable. Lorſque cette tranſpiration ſe trouve diminuée ou arrêtée, il en réſulte pluſieurs maladies. Les plantes que l'on nomme *ſudorifiques* & *diaphorétiques*, ſont propres à rétablir cette tranſpiration, ou à exciter la ſueur.

On doit être très circonſpect dans l'adminiſtration des ſudorifiques, parcequ'ils peuvent quelquefois produire deux effets contraires ; ſavoir, la trop grande diſſolution ou le trop grand épaiſſiſſement du ſang, ſuivant la diſpoſition du malade ; ainſi les ſudorifiques & les diaphorétiques, qui ſont d'un ſi grand ſecours, font un fort mauvais effet lorſqu'on les donne mal-à-propos, ſur-tout au commencement des maladies aiguës, elles ne font qu'augmenter la raréfaction du ſang & allumer la fievre, on doit éviter de les donner lorſqu'il y a pléthore. La ſueur eſt la voie que prend ordinairement la nature, comme la plus ſimple, la plus prompte & la plus avantageuſe pour ſe débarraſſer : on voit les maladies ſe terminer le plus ſouvent

par

par les ſueurs; quoique la nature travaille de ſon côté à ſurmonter les obſtacles qui la gênent dans ſes opérations, comme elle ne peut pas quelquefois y parvenir elle ſeule, on l'aide par le moyen des ſudorifiques. Si les canaux ſécrétoires des reins ſont plus libres que ceux de la peau, la ſérosité, ſéparée par l'action des ſudorifiques, ſe portera où elle trouvera moins de réſiſtance, & la ſécrétion de l'urine ſera plus abondante.

Les ſudorifiques & diaphorétiques ſont, le chardon bénit, la ſcabieuſe, la germandrée, la bourrache, la bugloſe, le ſcordium, la bardane, le grateron, la ſaponaire.

Plantes véſicatoires.

Ces eſpeces de plantes font élever ſur la peau de petites veſſies tranſparentes pleines de ſéroſité; effets qu'elles produiſent par leur âcreté corroſive qui déchire les petits vaiſſeaux lymphatiques. On applique ces plantes ſur des parties ſaines & entieres pour ébranler le genre nerveux dans les affections ſoporeuſes, & pour donner iſſue & détourner une humeur qui ſe jette ſur quelque partie importante.

Les véſicatoires ſont l'ail, l'arum, le timélea, la moutarde & le figuier.

Plantes vomitives.

Les plantes vomitives font évacuer par la bouche les matieres contenues dans l'eſtomac : elles produiſent cet effet en irritant les houppes nerveuſes de la membrane de l'eſtomac; mais elles ne deviennent quelquefois que purgatives, & les *purgatives* deviennent vomitives, ſuivant que leurs parties ſe dégagent plus ou moins vîte, & font plus d'impreſſion ſur l'eſtomac & ſur les inteſtins.

L'uſage des vomitifs eſt très fréquent en Médecine, parcequ'il n'y a pas de voie plus prompte & plus ſûre que le vomiſſement, pour chaſſer au plutôt les matieres qui ſéjournent dans l'eſtomac, qui gâtent & interrompent la digeſtion, & qui pourroient, ſi on leur donnoit le tems de pénétrer, altérer la maſſe du ſang, & donner naiſſance à des maladies très dangereuſes.

Par le moyen des vomitifs, on guérit les diarrhées & les dyſſenteries cauſées & entretenues par des indigeſtions. Comme elles ébranlent tout le genre nerveux, à raiſon de la ſympathie qui regne entre tous les nerfs, on ſent qu'ils ſont très utiles dans les maladies du cerveau, dans les attaques d'apoplexie, d'épilepſie, de paralyſie & d'engourdiſſement.

Comme les vomitifs agitent beaucoup la maſſe du ſang, il eſt de la prudence de faire précéder la ſaignée à leur uſage, pour peu qu'on craigne quelque dépôt ſur quelque viſcere. On doit éviter d'employer les vomitifs, lorſque les forces du malade ſont abattues, ainſi que dans la phtiſie, dans le crachement de ſang, dans les inflammations conſidérables des viſceres, & lorſque le malade eſt ſujet à des hernies.

Les plantes vomitives font les feuilles de cabaret, la gratiole, les pignons d'Inde, le ricin, le médicinier d'Efpagne, les titimales, la timelée, la digitale, l'hellebore blanc, le fuc des feuilles de violettes, les baies de nielle, de houx, la graine d'épurge, d'arroche, de geneft, l'hipécacuanha.

Plantes vulnéraires.

Les plantes vulnéraires font celles que l'expérience a fait connoître utiles pour la guérifon des plaies, & pour conduire les abcès à cicatrice. Les bons effets qu'elles ont produits, appliquées extérieurement fur les contufions, plaies, abcès & ulceres, ont déterminé à les faire prendre intérieurement, lorfqu'on a lieu de craindre une fuppuration interne, ou pour la prévenir; mais on a fait choix pour l'ufage intérieur, de celles qui ne font ni cauftiques, ni âcres, ni capables de raréfier trop la maffe du fang. Nous parlerons, d'après l'illuftre M. Bernard de Juffieu, des vulnéraires prifes intérieurement; nous parlerons enfuite des vulnéraires appliquées extérieurement.

Les différents états des plaies & ulceres demandent des fecours variés & proportionnés : ces fecours font défignés fous le nom général de *vulnéraires ;* cependant, en examinant les plantes vulnéraires chacune en particulier, on reconnoîtra qu'elles different par leurs vertus & leur efficacité; que les unes font *balfamiques*, *anodines*, *incraffantes*; d'autres *aftringentes ;* d'autres *réfolutives*.

Les *incraffantes vulnéraires* font, la paquerette, la pilofele, la pulmonaire, la racine de la grande confoude.

Les *adouciffantes légerement réfolutives* font, la verge dorée, la bugle, la brunelle & la véronique.

Les *aftringentes* font, la fanicle, la mille-feuille, la pervenche, le plantain, la reine des prés, l'herbe à robert, l'aigremoine, l'orpin, &c.

Les *balfamiques déterfives* font, le mille-pertuis, la toute-faine, le lierre terreftre.

Enfin les plantes *vulnéraires réfolutives*, *aromatiques* & *fudorifiques* font, l'orvale ou fclarée, le dictame de crête, la fcabieufe, les racines d'ariftoloche, de fougere & de gentiane.

On donne ces vulnéraires féparément ou plufieurs enfemble, fuivant les différentes indications & les vues qu'on fe propofe. On appelle *faltranchs* le mélange des plantes vulnéraires. *Voyez* FALTRANCHS.

Les différentes vertus des plantes qui les compofent, fe modifient & fe temperent les unes les autres. Les cas où on doit employer les *faltranchs* font, les chûtes, les coups, les étonnements, lorfque le corps a été froiffé, meurtri, dans la phthifie commençante, dans les longs dévoiements, & en général toutes les fois que l'on a en vue de corriger l'âcreté du fang & de la lymphe.

On donne les *faltranchs* à la dofe d'une pincée pour quatre onces d'eau

chaude, dans laquelle on les fait infufer en forme de thé; on ajoute même quelquefois à cette infufion une égale quantité de lait pour la rendre plus adouciffante & moins échauffante.

Plantes vulnéraires employées à l'extérieur.

On s'eft imaginé que les plantes vulnéraires, mêlées toutes enfemble, & infufées ou diftillées, fourniroient un remede qui rempliroit toutes les indications qu'on pourroit avoir dans le panfement des plaies; mais on n'a eu, à proprement parler, qu'un remede réfolutif, qui eft très bon à la vérité, puifque ces eaux vulnéraires ou d'arquebufades font très propres à réfifter à la coagulation des liqueurs, à foutenir l'ofcillation des fibres, à prévenir la gangrenne, & en arrêter le progrès; ce qui eft néceffaire dans bien des circonftances : mais elles ne fatisfont pas dans tous les cas aux différentes indications; c'eft pourquoi nous allons parler des effets des plantes vulnéraires que l'on doit employer fuivant les différents cas.

Plantes vulnéraires maturatives.

Les deux voies par lefquelles la nature cherche à fe débarraffer dans les plaies & dans les dépôts, font la réfolution & la fuppuration. Les plantes maturatives procurent une grande fuppuration; elles aident la nature dans les efforts qu'elle fait pour fe délivrer du poids importun du fang & des humeurs qui croupiffent dans quelques parties & qui n'obéiffent plus à la loi générale de la circulation.

La fuppuration étant la voie la plus avantageufe à la nature après la réfolution, l'ufage des maturatives eft affez fréquent pour rappeller la fuppuration des plaies, tumeurs & contufions qui doivent fuppurer néceffairement.

Les maturatives font, les plantes émollientes, l'ofeille, le lys blanc, les oignons, les figues graffes, &c.

Plantes vulnéraires déterfives.

Ces plantes procurent l'évacuation du pus, nettoient les plaies & les ulceres du pus qui y féjourne, & en corrigent la mauvaife qualité.

Il y a deux efpeces de plantes déterfives, les *atténuantes* & les *anodines*.

Les *déterfives anodines* calment les ofcillations trop vives des vaiffeaux, donnent plus de confiftance au pus, & en corrigent l'âcreté. Toutes ces plantes font de la claffe des anodines qui font émollientes & affoupiffantes *Voyez* ces articles.

Les *déterfives atténuantes* ou *réfolutives* réveillent les ofcillations des vaiffeaux, divifent & atténuent les humeurs, & corrigent la lenteur & la

viſcoſité du pus. Ces eſpeces de plantes ſont la plûpart des vulnéraires réſolutives, le mille-pertuis, l'abſinthe, le lierre terreſtre, le chardon hémorrhoïdal, l'aunée, la fougere & les feuilles d'aloés.

Plantes vulnéraires incarnatives.

Ce ſont celles qui favoriſent la régénération des nouvelles chairs : elles facilitent le prolongement des vaiſſeaux; elles font évacuer le pus, donnent de la ſoupleſſe aux vaiſſeaux. Ces plantes ſont les déterſives vulnéraires & les légerement aſtringentes.

Les vulnéraires aſtringentes ſont propres à cicatriſer les plaies.

PLANTE A JAUNIR. *Voyez* l'article GLAITERON.

PLANTES-ANIMALES. *Voyez* aux articles CORALLINES, CORAIL & ZOOPHYTE.

PLANTE-ÉPONGE. *Voyez* ÉPONGE DE RIVIERE.

PLANTES-MARINES. On donne ce nom à celles qui végetent dans la mer, comme les *algues*, & toutes ces plantes appellées *varec*, *fucus*, *gœmon*, *herbe flottante*, *&c.* On appelle *plantes maritimes* celles qui croiſſent ſur le bord des mers.

Des Naturaliſtes donnent auſſi le nom de *fauſſes plantes marines*, aux diverſes productions à polypier, connues ſous le nom de *litophytes*, de *madrepores*, d'*éponges*, de *corallines à collier* & de *coraux*. Ils diviſent ces ſubſtances en plantes molles ou flexibles, en demi-pierreuſes, & en pierreuſes. *Voyez* ce que nous avons dit aux articles CORAIL & CORALLINES.

PLANTES-MÉDIASTINES. Nom donné aux *litophytes*. Voyez ce mot à la ſuite de l'article CORALLINES.

PLANTES PARASYTES, ſont des eſpeces de plantes qui ne tirent leur nourriture que d'autres plantes ſur leſquelles elles s'attachent. Ces plantes paraſites ſont le *gui*, la *cuſcute*, l'*orobanche*, l'*hipocyſte*, la *clandeſtine*, l'*orobanchoïde*.

On peut donner le nom de *plantes paraſites ſouterraines* à celles qui ſont ſimplement adhérentes par le bas de leur tige aux racines de la plante nourriciere; d'autres s'y attachent encore par le moyen des mamelons. Ces plantes paraſites ſouterraines, telles que l'*orobanche*, l'*hipocyſte*, la *clandeſtine*, ſont d'une ſubſtance épaiſſe, dure, caſſante & comme écailleuſe : elles paſſent la plus grande partie de leur vie ſous terre; & on ne peut voir, ſans ſurpriſe, que ces tiges reſtent en terre toutes formées juſqu'au tems où la fleur doit paroître. Ces plantes peuvent donc être regardées comme tenant le milieu entre celles qui ſont toujours hors de terre, & celles qui, comme les *truffes* & la *mort du ſafran*, s'y tiennent continuellement cachées. Quelqu'éloignées que ſoient quelquefois les tiges de l'*orobanche rameuſe* de la plante nourriciere, on peut toujours obſerver qu'elle y tient par communication. Ces plantes paraſites ne peuvent qu'altérer la

plante nourriciere à laquelle elles s'attachent, en lui enlevant ses sucs.

L'*orobanche rameuse* se multiplie, sur-tout avec tant de facilité, dans les *chénevieres*, qu'elle ne peut manquer d'altérer beaucoup le chanvre. Monsieur Guettard propose, pour diminuer ce mal, de le partager, en mêlant avec le *chanvre* quelques autres plantes, sur lesquelles les plantes parasites s'attacheroient aussi; l'expérience apprendroit quelles plantes il faudroit choisir, afin de tirer parti de cette nouvelle plante, qui occuperoit la place du chanvre. On remarque que les plantes parasites ne sont point bornées à la nourriture d'une seule espece: *l'orobanche rameuse* ne se plaît pas mieux sur le *chanvre*, que sur la *vesce*, le *caille-lait*, le *petit houx*, le *chardon-roland*, le *petit glouteron* & autres.

Plantes fausses parasites.

M. Guettard, dans un des Mémoires de l'Académie pour l'année 1756, nous apprend à connoître les *fausses parasites*.

Les fausses parasites sont, selon cet Auteur, les *champignons*, les *lichens*, les plantes grimpantes, comme le *lierre*, la *vigne de Canada*. Les *champignons* ne viennent sur les arbres, que dans les endroits où ces mêmes arbres ont été attaqués de quelques-unes de ces maladies qui leur causent des ulceres: ils vivent du terreau très fin que la destruction du bois y a formé, & peut-être aussi de l'humidité qui en suinte, mais c'est toujours sans leur faire aucun tort par eux-mêmes; bien différents en cela des *vraies parasites*, qui font elles-mêmes aux arbres des blessures par lesquelles elles introduisent leurs suçoirs qui leur servent à absorber la seve. Les filets des *lichens* ne servent qu'à les fixer aux corps sur lesquels ils s'attachent: nous disons sur les corps, car on en trouve sur des pierres, des rochers, des tuiles, même sur des vases vernissés, qui certainement ne peuvent leur fournir aucun suc propre à les faire vivre. Il faut donc que ces plantes, qui n'ont aucunes racines qui puissent les faire vivre, soient comme le *varec* composées de vésicules qui ne se communiquent point ensemble, & ne se nourrissent que de l'humidité qu'elles absorbent. Parmi les *lichens*, il y en a une espece dont l'attache est des plus singulieres. Ce lichen tient aux arbres par ses feuilles, qui s'y appliquent si exactement, qu'elles y font l'effet d'un cuir mouillé sur un corps poli; il grave en quelque sorte son empreinte sur l'écorce, qui prend à cet endroit moins d'épaisseur que dans les autres: les *mousses* qui different des *lichens*, & que l'on a pris pour de *vraies parasites*, ne sont réellement que de *fausses parasites*; la preuve en est, qu'elles ne pénetrent point l'écorce des arbres, qu'elles subsistent sur les rochers; en un mot, comme toutes les *fausses parasites*, elles ne vivent que de l'humidité de l'air, des pluies qu'elles trouvent ramassées sur les corps qu'elles recouvrent; mais elles ne tirent rien de ces mêmes corps pour leur nourriture. Le *lierre* & la *vigne de Canada* s'attachent aux arbres par une multitude de petits rameaux; mais ces

rameaux ne tirent point le suc de l'arbre, & ne servent à la plante qu'à se coller pour se soutenir. Suivant Malpighi, il découle de ces petits rameaux une espece de térébenthine dont la viscosité les fait adhérer aux différents corps. Toujours est-il certain que M. Guettard n'a observé ni ventouses, ni suçoirs, rien en un mot qui puisse caractériser un organe propre à s'introduire dans les arbres, & à pomper la seve : la preuve que ces plantes ne tirent point leur nourriture des arbres, c'est qu'elles périssent aussi-tôt qu'on intercepte la communication entre le tronc & la racine qui est dans la terre.

Quoi qu'il en soit, toutes ces *fausses parasites* font du tort aux arbres, parcequ'elles retiennent l'eau des pluies & l'humidité de l'air sur l'écorce plus long-tems qu'il ne seroit nécessaire; ce qui peut leur occasionner une pourriture & une carie qui à la fin deviendroient funestes à l'arbre.

PLAQUEMINIER ou PIAQUEMINIER, *Guiacana.* Grand arbre étranger dont on distingue deux especes. La premiere a une écorce mince, ridée & rousse : son bois est d'un gris bleuâtre; ses feuilles sont alternes & semblables à celles du noyer, verdâtres en dessus, blanchâtres en dessous & d'une saveur amere; ses fleurs sont en godets, & succédées de fruits mols, de la grosseur & de la couleur d'une prune sauvage, d'un goût doux, agréable. Les graines que contiennent ces fruits sont arrondies & cartilagineuses. La deuxieme espece de plaqueminier a les feuilles plus étroites, les fleurs plus petites, mais non succédées de fruits : l'une & l'autre espece croissent principalement en Afrique. M. de Tournefort dit en avoir vu un vieux pied portant du fruit, aux environs de Poissy, près Paris. M. Duhamel ajoute qu'un Normand, établi à la Louisiane, a fait du cidre avec le fruit du plaqueminier : on en fait aussi des galettes astringentes, propres dans les dyssenteries & les hémorrhagies.

PLATANE ou MAIN DÉCOUPÉE, *Platanus.* Les platanes sont des arbres originaires de plusieurs contrées d'Afrique & d'Amérique. Par la culture, ils deviennent très beaux aujourd'hui en Europe. Les fleurs mâles & les fleurs femelles viennent sur le même arbre. Les fleurs mâles sont formées par de petits tuyaux frangés, qui donnent naissance à des étamines assez longues : comme ces tuyaux partent tous d'une origine assez commune, ils forment tous ensemble une boule ou un globe. Les fleurs femelles sont en forme de tuyaux qui contiennent un pistil, dont la base devient une semence qui est comme enchassée dans la houppe de poils : ces semences sont attachées à un noyau rond & dur; elles forment par leur assemblage des boules colorées qui deviennent assez grosses, & disposées en grappes pendantes qui font un assez bel effet : ces boules restent suspendues aux arbres, même pendant l'hiver. Les feuilles de platane sont posées alternativement sur les branches, découpées plus ou moins profondément, & à-peu-près comme celles de la vigne, c'est-à-dire, en main; à l'insertion des feuilles sur les branches, il y a presque toujours deux especes de folioles ou especes de stipules en forme de couronne. Les feuilles

des diverses especes de platanes, sont fermes comme du parchemin : elles sont rarement endommagées par les insectes ; elles conservent leur verdeur jusqu'aux premieres gelées : ainsi ces arbres sont propres à être mis dans les bosquets d'automne.

Les platanes ont de singulier, dit M. Duhamel, qu'ils se dépouillent de leur écorce : elle se détache de l'arbre par grandes plaques larges comme la main, & d'un quart de ligne d'épaisseur.

Ces arbres sont propres à faire de belles avenues & de grandes salles dans les parcs : on en voit quelquefois d'une grosseur extraordinaire. Pline, *au Chap. I, Liv. 12 de son Hist. Nat.* parle de deux platanes, dont l'un avoit plus de quatre-vingts-pieds de diametre, & dans la cavité duquel Mutianus soupa & coucha avec vingt & une personnes ; dans l'autre le Prince Caïus soupa avec quinze personnes environnées de toute sa suite. Le vrai platane du Levant a la feuille moins grande & plus déchiquetée, que le platane d'Orient à feuilles d'érable & celui de Virginie à grandes feuilles. Ces deux dernieres especes de platanes se plaisent singuliérement dans les lieux fort humides ; ces arbres y font des progrès étonnants. Le bois de platane d'Occident peut être comparé à celui du hêtre.

PLATINE. Est le nom d'une substance métallique nouvellement connue en Europe, & qu'on a découverte depuis peu dans l'Amérique Espagnole, dans le Bailliage de Choco, au Pérou, où elle est appellée *la platina del Pinto* (petit argent du Pinto) on l'y appelle aussi *juan blanca*, (ou or blanc) parcequ'elle est brillante, couleur d'argent, d'un tissu grainu, mais serré, grise dans ses fractures, & présentant des triangles ou plans à côtés inégaux : elle est très compacte, susceptible du poli ; elle a la force & la dureté du fer ; elle n'est aucunement attirable à l'aimant ; elle a la pesanteur spécifique & la fixité de l'or. On soupçonne que la platine, exposée long-tems au feu augmente un peu de poids : toujours est-il certain qu'elle est inaltérable à l'air, au feu de verrerie, à l'eau & à tous les acides, excepté l'eau régale ; elle est peu malléable, peu ductile & cependant amalgamable ; enfin, elle contient vingt karats de fin par once. Tout concourt jusqu'ici à faire regarder la platine, sinon comme une espece d'or aigre, au moins comme un nouveau métal, peut-être même comme un *troisieme métal parfait*. Plusieurs Métallurgistes ont d'abord cru, mais à tort, que c'étoit une espece de pierre des Incas. *Voyez* ce mot.

M. Marcgraff a retiré de la platine, dans l'état où elle est apportée d'Amérique, du mercure, du fer & de l'or : il reste à savoir si ce mélange métallique est naturel ou artificiel ; car l'on n'est pas encore bien instruit si cette substance est tirée de sa miniere sous la même forme où nous la voyons, c'est-à-dire, en petits grains, d'un gris de fer ou d'émeril, mélangés de particules de sable, de spar & même d'or. Plusieurs croient que les Espagnols de l'Amérique ne nous envoient point la platine dans son état primitif, parceque les Espagnols ont seuls le secret de la fondre, dit-on, facilement, au moyen d'une très petite quantité de soufre ou d'arsenic,

& d'en faire des gardes d'épée, des boucles, des tabatieres & d'autres bijoux, des miroirs, des téleſcopes, &c. Quelques-uns de leurs Artiſtes, connoiſſant mieux que nous les propriétés de la platine, avoient adultéré avec ce métal l'or en lingot & ouvragé. Cet alliage, qui ôte à l'or pur ſa ductilité, ſa ténacité, & qui le fait réſiſter aux inſtruments quand on veut le polir, ne pouvoit être diſtingué ni par la vue, ni par les épreuves ordinaires, puiſque la platine réſiſte à toutes les eſpeces d'eſſais docimaſtiques; propriétés qui ont déterminé le Roi d'Eſpagne à en faire ceſſer l'exploitation, & à en faire fermer les mines, ſur-tout celles de *Santa-Fé*, peu diſtantes de Carthagene; en un mot, défendre rigoureuſement le commerce de ce métal : ordre qui rend la platine ſi rare aujourd'hui, même en Eſpagne, & ce qui nous ôte la facilité de tenter toutes les expériences néceſſaires.

Cette eſpece de métal ſingulier, ſur lequel les flux les plus puiſſants, ſecondés de la plus grande violence du feu de bois & de charbon n'ont point d'effet, entre cependant en fuſion par parties & ſans intermede, mais par le moyen d'une grande lentille de verre expoſée aux rayons d'un ſoleil vif : la partie fondue eſt traitable ſous le marteau; cette expérience a été faite par MM. Macquer & Baumé, & ſe trouve dans un Mémoire lu par M. Macquer dans une Séance publique de l'Académie des Sciences en 1758. Ces habiles Chymiſtes ont auſſi fait voir, dans une de nos Conférences, de la platine qu'ils avoient laminée.

La platine s'allie plus ou moins facilement avec tous les métaux connus, en les faiſant fondre enſemble à poids égal : elle a la propriété de durcir les métaux, & de les roidir tous; elle empêche le fer & le cuivre de ſe rouiller & de ſe ternir auſſi facilement : mais elle diminue ſinguliérement la ductilité des métaux malléables. Ses effets ſur les demi-métaux, quoique moins remarquables, méritent d'être connus : elle augmente la dureté du zinc, ainſi que du régule d'antimoine, mais non celle du biſmuth. Ses effets ſur les métaux compoſés ſont ſemblables à ceux qu'elle produit ſur les métaux ſimples : elle rend le laiton blanc, dur, aigre, ſuſceptible d'un beau poli, ſans ſe ternir à l'air. C'eſt dans les Ouvrages de quelques Chymiſtes modernes qu'il faut puiſer de plus amples notions ſur la platine. La ſingularité de cette ſubſtance nouvelle exigeoit que nous en donnaſſions une légere idée : auſſi voit-on déja par cet expoſé, que la platine occaſionne des changements remarquables à toutes les ſubſtances métalliques, tant dans leur couleur, que dans leur tiſſu & leur degré de dureté : toutes les ſubſtances métalliques, alliées à cette eſpece de métal, n'en peuvent être ſéparées, ſans être corrodées. Pour la platine, elle réſiſte complettement à la puiſſance deſtructive du plomb & du biſmuth, ainſi qu'à la voracité de l'antimoine. La maniere dont la platine ſe comporte dans toutes les expériences, lui eſt particuliere. On remarque des ſingularités dans toutes ſes propriétés : tout l'annonce comme une ſubſtance d'un ordre à part, même relativement aux ſubſtances les plus anomales; elle jouit des prérogatives

prérogatives de l'or, & cependant l'eau régale qui la tient en dissolution, ne teint point les substances solides des animaux, & l'étain n'en tire aucune couleur pourpre comme de celle de l'or : peut-être que les Chymistes, qui n'ont pu encore exercer sur la platine tous les efforts de leur art, découvriront quelque jour sa nature & l'importance de son usage dans la société, sans craindre les abus qu'on pourroit en faire.

PLATRE. *Voyez* GYPSE.

PLIE ou PLYE, *Passer lævis aut Plya.* Poisson de mer, plat, à nageoires molles. On en distingue deux especes; savoir, la grande & la petite qui est parsemée de taches jaunes ou rougeâtres; celle-ci est le *carrelet.* Voyez ce mot.

La GRANDE PLIE est de figure semblable au turbot, mais plus étroite, & plus large que la sole. Ce poisson a les yeux sur la partie de dessus, qui est brune : ses nageoires font le tour de son corps; sa queue est large : de la tête jusqu'à la queue il a un trait un peu tortu par le milieu du corps; sa bouche est petite comme celle de la sole : elle est sans dents, & semblable intérieurement à celle du turbot. La plie entre dans les étangs de mer, quelquefois dans les rivieres fangeuses. On en prend en quantité dans l'étang de Montpellier & dans la Loire : celles de rivieres sont moins noires sur le dos, & plus molles que celles de mer. On distingue très bien la plie mâle d'avec la plie femelle, quoi qu'en disent certains Auteurs. On pêche beaucoup de ce poisson dans l Océan : il se cache dans le sable & le limon; & quand la mer se retire, on le prend aisément. On voit en Flandres, sur-tout à Anvers & dans toute la Hollande, des especes de magasins de ces poissons desséchés. La chair de la plie est blanche, molle, & nourrit beaucoup : elle est de bon suc, facile à digérer, & lâche un peu le ventre.

PLOMB, *Plumbum*, est un métal mol & facile à fondre : il est très pliant, très ténace, & après le mercure, le moins solide, tant des métaux, que des demi-métaux; on peut le tailler, le laminer & le plier sans peine : c'est aussi le moins sonore & le moins élastique des métaux. Le plomb est d'une figure prismatique jusques dans ses plus petites parties; sa couleur est d'un bleu blanchâtre, d'abord brillante, mais se ternissant facilement à l'air, à l'eau & au feu; sa pesanteur est telle, qu'un pied cube de ce métal pese huit cents vingt huit livres. Il entre plus promptement en fusion au feu qu'un volume égal de cire ou de beurre : il se calcine très aisément, se vitrifie & facilite la fusion des terres ou pierres réfractaires. Il a aussi la propriété de vitrifier & de scorifier les autres métaux, excepté l'or & l'argent. Il s'amalgame plus aisément avec le mercure qu'avec l'étain, & s'allie avec tous les métaux, à l'exception du fer. On prétend que toutes les mines de plomb, & notamment celles dont les cubes sont à petits grains, contiennent de l'argent en plus ou moins grande quantité.

Le plomb se trouve en beaucoup de pays, & sur-tout en Angleterre, en France & en Allemagne; il s'y rencontre dans toutes sortes de matrices

accompagnées de fer, quelquefois de cuivre ou d'argent, ou de pyrite. Ses mines sont toujours profondes, & leurs variétés sont nombreuses. Nous citerons ici les especes principales & les plus connues.

1°. Le PLOMB-VIERGE NATIF, *Plumbum nativum ;* il est en rameaux ou en grains gros comme des pois. Nous ne doutons pas que quelque feu n'ait eu part à réduire cette sorte de plomb qu'on trouve près de Massel, en Silésie.

2°. La GALÊNE OU MINE DE PLOMB EN CUBES, *Galena tessulata :* c'est la mine de plomb la plus ordinaire. Quelques Naturalistes la nomment *mine de plomb à facettes;* les Ouvriers & les Commerçans l'appellent *alquifoulx:* elle est ou à *grands cubes*, comme celle de Baudy, en Franche-Comté, qui abonde en spath fusible, verdâtre; ou à *petits cubes*, comme celle de Sainte-Marie-aux-Mines. Cette espece de mine est brillante, bleuâtre, très pesante, cassante : elle abonde en soufre; les Potiers de terre, qui s'en servent pour l'émail de leurs poteries, l'appellent *vernis :* plus les cubes sont grands, & plus la mine contient de plomb; mais plus ils sont petits & gris, & plus elle contient d'argent. Selon que ces cubes, qui sont formés d'un assemblage feuilleté, se présentent, ils offrent des facettes, tantôt grandes comme la mine de Poulavoine (*Poula-oven*) en Basse-Bretagne, tantôt petites comme celle de Moulin, en Bourbonnois.

3°. La GALÊNE DE PLOMB GRAINELÉE, *Galena granulata :* elle semble composée de particules semblables à un amas de limaille d'acier : ses grains adherent fortement les uns aux autres; plus ils sont petits & à grains d'acier, & plus la mine est riche en argent. Telle est celle de Pompæan; près de Rennes. La galêne de plomb est quelquefois chatoyante, sur-tout celle à gros grains, parceque l'arrangement de ses parties est disposé de maniere qu'elles font ombre les unes sur les autres, à mesure qu'on en examine les différentes surfaces. Lorsque la mine de plomb en cubes est remplie de terre ou de pierre, on la nomme *mine de galêne* : on en trouve dans les montagnes de Geneve, qui a le tissu de l'antimoine ou de l'asbeste. La mine de plomb que j'ai découverte dans mon dernier voyage en 1762, près de l'étang de Plouagat-Châtelaudrin, en Basse-Bretagne, est aussi une galêne grainelée & à tissu d'antimoine, sur-tout près de son toict. Parmi celles où il se trouve des salbandes, il y a de petits crystaux très durs de mine spathique de plomb; celle qui est grainelée est riche en argent; celle dont le tissu est strié comme l'antimoine, contient beaucoup d'arsenic. Cette mine m'a paru mériter quelque attention; & en effet, je sais que depuis ma découverte, adressée aux Ministres, Madame la Marquise d'Anycan a obtenu du Conseil la concession du terrein où la mine est située : elle la fait exploiter actuellement, & les échantillons qu'elle vient de faire fouiller & de m'envoyer, m'ont paru annoncer une mine riche & réglée.

4°. La MINE DE PLOMB SULFUREUSE ET ARSÉNICALE, *Minera plumbi mollior :* cette mine est grasse & douce au toucher comme une galêne;

elle est presque malléable, & ressemble intérieurement à du plomb-vierge. Elle est extérieurement jaunâtre : tantôt elle est écailleuse, & se fond facilement à la flamme d'une bougie ; tantôt elle est striée & noirâtre, & se détruit pour la plus grande partie dans le feu : il ne faut pas la confondre avec la molybdene, dont elle a un peu le tissu. *Voyez* MOLYBDENE.

5°. La MINE DE PLOMB NOIRE CRYSTALLISÉE, *Plumbum nigrum crystallisatum :* ses crystaux sont friables, & si tendres qu'on peut les couper avec le couteau. Nous en avons trouvé dans les mines de Péach, en Angleterre, & dans celle de Poulavoine, en Basse-Bretagne.

6°. La MINE DE PLOMB BLANCHE SPATHIQUE, *Minera plumbi spathacea :* elle est ou en petits crystaux crenelés, rameux, blancs & transparens, comme celle de Fribourg en Brisgaw ; ou en masse opaque & farineuse, comme celle de Chazelai près de Lyon. Cette sorte de mine spatheuse est fort pesante : elle saute dans le feu en petits éclats ; elle ne fait que peu ou point d'effervescence dans l'eau forte. On appelle *ardoise de plomb*, celle qui est feuilletée & cendrée. Les mines de Planchet, de Roya, & de l'Isle des Ours, fournissent quelquefois de la mine de plomb à figure de spath fusible & cubique : elle rend beaucoup & facilement à la fonte, mais elle ne contient point d'argent.

7°. La MINE DE PLOMB VERTE, *Minera plumbi viridis :* au premier coup d'œil elle ne paroît différer de la précédente que par la couleur : elle est très pesante, peu compacte, & si riche, qu'elle rend souvent à la fonte depuis soixante jusqu'à quatre-vingts livres par quintal ; aussi les Mineurs ne sont-ils pas fâchés d'en trouver de bonnes veines, outre qu'ils en vendent aux Curieux des morceaux à un prix excessivement cher. Ses crystaux sont prismatiques, & d'une couleur tantôt verd de pré, & tantôt verd jaune. M. Wallerius prétend que cette mine, exposée au feu, perd d'abord sa couleur ; & que si on continue de la faire rougir, elle reprend cette couleur verte, & même plus belle & plus vive. Nous avons remarqué dans les mines de Zuey-Bruch (ou Deux-Ponts), de Freybourg & de Chazelay, où l'on trouve du plomb verd plus ou moins beau, qu'il s'y rencontre communément du plomb blanc à quelques toises au dessus.

8°. La MINE DE PLOMB TERREUSE, *Terra plumbaria :* elle est fort pesante, & semble n'être qu'un guhr de plomb, mélangé dans une terre argilleuse. Il y en a de blanche, qui fait un peu d'effervescence avec les acides, de jaunâtre & de rougeâtre. Indépendamment des mines de plomb que nous venons de citer, on trouve encore de la galêne alliée à d'autres substances métalliques, avec la blende, le zinc, la calamine, le cuivre, l'argent, &c. Nous en avons aussi observé dans de petits morceaux de mine de charbon qui venoit d'Angleterre.

Les mines de plomb sont plus ou moins dispendieuses & difficiles à exploiter, à pulvériser, à fondre, & à se purifier, selon qu'elles sont plus ou moins mélangées avec les corps qui les minéralisent, & qui les ren-

dent réfractaires ou en facilitent la fusion. Communément on les purifie, quand elles sont sorties de leur mine, par le triage, la comminution, le lavage, la torréfaction, & enfin par le feu : le régime du feu & de l'air est très essentiel. Comme ce métal est destructible & réductible, il n'est pas étonnant qu'on nous présente des préparations de plomb sous tant de formes différentes. On jette le plomb fondu & purifié en lingots, & on l'appelle alors *plomb en saumons* ou *en navette;* d'autres fois on le coule en table pour l'usage des goutieres, des lucarnes, des réservoirs, des tuyaux, même pour couvrir des édifices; c'est ce que l'on appelle *plomb en lames*; & on nomme *plomb laminé*, celui qui a été réduit en lames par une machine qu'on appelle *laminoire.* Il paroît que la méthode de jetter en lames ou en pains le plomb purifié est ancienne, car l'on a découvert ces années dernieres, dans la Province d'Yorck, des lames de ce métal, dont l'inscription porte le nom de l'Empereur *Domitien*, & au revers, *Brigantum :* ces morceaux pesent cent cinquante livres chacun, & paroissent provenir du tribut qui se payoit en nature sur les mines de cette Province. Le plomb se calcine bientôt au feu en une chaux d'abord noirâtre, ensuite grise ou blanchâtre, puis jaunâtre, & enfin rouge; & pour peu qu'on lui fasse subir un degré de feu plus violent, il se vitrifie en un verre jaunâtre, susceptible du poli, & qui n'imite pas mal l'ambre jaune : on en fait des colliers. Un phénomene très singulier, c'est que plus on calcine le plomb & plus il fume, & cependant plus il augmente en poids absolu, au point que cent livres de plomb malléable donnent 115 livres de minium; & que si l'on ressuscite cette quantité de minium, en y ajoutant le phlogistique nécessaire, l'on n'en retire plus que quatre-vingt-quinze livres ou environ de plomb ductile. *Voyez* sur le plomb notre *Minéralogie*, le *Diction. de Chymie*, & le *Dictionnaire des Arts & Métiers*, où l'on trouvera un détail circonstancié de toutes les préparations & opérations que l'on fait avec le plomb; telles que le massicot, le plomb brûlé & le minium, la céruse, le blanc de plomb, la cendre de plomb, la litharge, le sel de saturne, &c. toutes matieres d'un grand usage en peinture, en teinture & chez les Potiers, même en Médecine. Le plomb est encore la base des couvertes de fayence. On a remarqué que ceux qui travaillent les préparations du plomb, sont attaqués d'une maladie très dangereuse, connue sous le nom de colique de plomb ou des Peintres.

On trouvera, dans les mêmes Ouvrages cités ci-dessus, la maniere de séparer les métaux qui sont alliés au plomb, ainsi que les moyens de réduire les préparations du plomb en plomb malléable & ductile.

PLOMBAGINE ou PLOMB DE MER. *Voyez* MOLYBDÈNE.

PLONGEON, *Mergus*, est un genre d'oiseaux à quatre doigts, dont les trois de devant sont palmés, & celui de derriere simple : il ne reste pas sous l'eau aussi long-tems que les colymbes. Les plongeons sont des demi canards; mais ils different entiérement du canard par la tête, le col, le bec & la position des pieds : ils ont les pieds placés proche de l'anus,

ce qui fait qu'ils ont de la peine à marcher, & que leur corps, comme celui des canards, vacille en marchant: leur bec est long & pyramidal. Voici la notice des plongeons.

1°. Le PLONGEON DE MER. Il y en a de grands & de petits. Le premier est long de vingt-sept pouces, à prendre depuis le bout du bec jusqu'à l'extrémité des pieds : il a une envergure de trois pieds & demi : ses yeux sont rougeâtres; son bec a près de trois pouces de long : il est rougeâtre, étroit, & plat sur les côtés : le plumage du corps est cotonneux & fort mollet; celui de la tête est brunâtre; celui du ventre est sombre; la poitrine est comme argentée; les aîles sont noirâtres, à pointes blanches : les serres sont noirâtres, & larges comme les ongles de l'homme : les jambes sont larges, plattes, & raboteuses par derriere; les doigts sont également larges & bordés de membranes des deux côtés.

2°. La PETITE ESPECE DE PLONGEON DE MER, est des deux tiers moins grande que la précédente. Son bec est noir & aigu comme celui d'une grive : le plumage du menton est blanc, les côtés de la gorge un peu rouges, ainsi que les plumes des cuisses : le col est fort mince, les aîles petites & creuses. Ce plongeon n'a point de queue, mais il a les glandes du croupion plus menues qu'à l'ordinaire, il en sort une touffe de plumes comme dans les autres oiseaux; ses jambes sont plutôt faites pour nager que pour marcher; la plante des pieds est noire; ses doigts sont palmés ou unis ensemble par de doubles membranes : le reste du plumage est comme dans le grand plongeon : sa figure & l'arrangement de ses parties, font qu'il remue plus vîte & plus aisément au fond de l'eau, que sur la surface de la terre. Dès qu'il s'éleve au dessus de l'eau, il hausse la tête, puis il regarde autour de lui, & se plonge ensuite avec une vîtesse étonnante. Il n'est guères en état de s'élever hors de l'eau; mais dès qu'il prend l'essor, il peut voler long-tems : il a une odeur & une saveur forte & désagréable.

3°. Le GRAND PLONGEON DE MER DE TERRE-NEUVE, est d'un tiers plus grand que notre grand plongeon de mer : il a un cercle blanc au col : son plumage est noir, & bigarré de taches blanches, confusément jettées de part & d'autre : ses jambes sont brunes. M. Linnæus dit que cet oiseau est commun aussi en Norwege, en Islande & en Laponie : on en voit souvent en Prusse, dit M. Klein. La peau de ce plongeon est dure, les Lapons en font une sorte de coëffure, & des cordons de chapeau.

4°. Le PETIT PLONGEON, *Clangula.* Il est commun en Italie; on en prend quelquefois sur les côtes d'Angleterre & de France : sa chair est d'un goût marécageux & désagréable, comme celle du petit plongeon de mer : il est long d'un pied & demi, & a deux pieds & demi d'envergure : son corps est épais & court, ainsi que son col : son bec est un peu large, & entiérement noir : sa tête est d'une couleur changeante & luisante, composée de pourpre, de verd & de noir : à chaque coin de la bouche, il a une tache blanche & ronde : les yeux sont d'un beau jaune; le col, la poi-

trine & le ventre font blancs ; le commencement des épaules, & le bas du dos font noirs : les aîles font bigarrées de noir & de blanc ; la queue eft d'un noir uniforme : les jambes font courtes & d'un rouge jaunâtre, ainfi que les pieds : les griffes font longues, & les membranes noires, le doigt de derriere eft auffi palmé.

5°. Le GRAND PLONGEON TACHETÉ ; il eft un peu plus grand que notre grand plongeon de mer : la couleur du plumage du col, des épaules, du deffus des aîles, & du dos entier eft brunâtre, piquée & bariolée de taches blanches : la partie inférieure du col, de la poitrine, & du ventre eft blanche : les grandes plumes des aîles font courtes & noires : fon bec eft droit & pointu comme celui de la poule d'eau. On voit quelques uns de ces plongeons, qui ont des colliers de plumes blanches ; le col, le dos & la tête font noirs, & tiquetés de petites lignes blanches.

6°. Le PLONGEON HUPPÉ, *Charadrius*. Il eft un peu plus petit que notre grand plongeon de mer : il a fur la tête une huppe noire ; le deffous du col eft orné d'un collier de plumes blanches noirâtres ; le derriere du col, le dos & les aîles, font d'un brun noirâtre, excepté les bords extérieurs des grandes plumes qui font blancs ; la poitrine & le ventre font de couleur de frêne blanchâtre. Ce plongeon n'a point de queue : fes jambes font larges & plattes ; les doigts font bordés de membranes qui ne font point liées enfemble.

Séba donne la defcription d'un plongeon d'Amérique, dont le dos eft fillonné de raies jaunâtres. On appelle le plongeon de la Louifiane *mangeur de plomb*, parcequ'il fe plonge à l'inftant qu'il apperçoit la lumiere du fufil.

PLUIE, *Pluvia*. On donne ce nom à l'eau fimple, fluide, inodore & fans couleur, qui s'eft élevée dans l'atmofphere par une véritable diftillation *per afcenfum*, & qui en tombe en gouttes plus ou moins larges, & avec plus ou moins de fréquence, ce qui lui fait prendre différents noms. La pluie fine ne tombe pas de fort haut, ni avec impétuofité comme la grande pluie d'orage, qui eft en gouttes très groffes, lefquelles tombent rapidement de fort haut, & groffiffent à mefure qu'elles fe réuniffent, en fe touchant dans la durée de leur chûte : celle-ci eft communément accompagnée d'un vent violent & impétueux. La pluie fine au contraire eft fort déliée : elle tombe lentement, lorfqu'il ne fait point de vent, & on la nomme *bruine*. Dans l'Afrique & dans la Négritie, on voit des gouttes de pluie qui ont jufqu'à un pouce de diametre. Lorfque la pluie tombe en grand volume & par maffe, on l'appelle *pluie en thrombe* : dans l'un & l'autre état, elle pénetre la terre feche de quelques doigts ; mais elle s'infinue plus profondément dans celle qui eft crevaffée ou poreufe : elle gagne les méandres & les paffages tortueux, qui, comme autant de puifards, reçoivent les eaux à la furface, & les conduifent plus bas ; & comme toutes les parties de la Nature ont des rapports & des correfpondances bien ménagées, chaque filet d'eau fait un amas commun, qui fe décharge par un cou-

rant perpétuel dans un vallon fort éloigné. Au reste, la chûte des eaux de pluie est assez proportionnée à l'évaporation générale des eaux. On prétend qu'il s'en évapore une lame de soixante pouces d'épaisseur, sur l'étendue de la surface de la mer; mais il tombe de l'athmosphere plus de quatre-vingts pouces d'eau sur les terres de la Zône-Torride, où il pleut continuellement pendant quelques mois. Il en tombe quarante à quarante-quatre pouces dans d'autres climats. Selon les observations de l'Académie des Sciences, la quantité moyenne de la pluie qui tombe à Paris, est de dix-huit à dix-neuf pouces de hauteur chaque année : la quantité est plus considérable en Hollande & le long des bords de la mer; en Italie elle peut aller à quarante-cinq pouces : on peut réduire la totalité à trente pouces. *Voyez* à l'article FONTAINE.

La nature des eaux de pluie varie dans les différents pays, dans les différentes saisons, par les différents vents, & par les autres circonstances qui modifient diversement l'athmosphere. M. Hellot recueillit au mois d'Août 1735, dans des terrines isolées avec soin, de l'eau de pluie d'orage qui avoit une odeur sulphureuse, & qui précipitoit l'huile de chaux, comme auroit fait un esprit vitriol très affoibli. M. Grosse a eu du tartre vitriolé en faisant dissoudre du tartre pur dans l'eau d'orage qu'il avoit ramassée à Passy en 1724. *Mém. de l'Académie des Sciences 1737.*

On dit aussi *pluie de grêle*, *pluie de neige*, *pluie de feu*; celle-ci est le phénomene des éclairs ou du tonnerre dans un tems orageux. *Voyez* TONNERRE.

On dit encore *pluies de soufre*, *de sang & de cendres.*

A l'égard de la *pluie de soufre*, nommée ainsi des grains jaunâtres qui semblent tomber des nuages avec l'eau même, ce n'est que la poussiere jaunâtre des étamines de plusieurs especes de plantes en fleur; telles que l'aune, le coudrier, &c. c'est sur-tout à la poussiere des étamines du pin, laquelle ressemble assez au *soufre végétal*, que sont dûes ces prétendues pluies de soufre qui tombent si fréquemment dans le voisinage des montagnes, couvertes de ces arbres, & que les vents portent communément jusqu'à quinze lieues. Ce phénomene, qui n'étonne que ceux qui en ignorent la cause si simple, arrive souvent à Bordeaux, pendant le mois d'Avril, tems où les pins sont en fleur. *Voyez* PIN. *Voyez* aussi la Note de M. Schmider, dans les *Ephem. Nat. cur. nov. Tom. II, p. 187, obs. 180*; & celle de M. Elshotz, *Ephem. Nat. cur. Tom. V, pag 19.*

La prétendue *pluie de sang* n'arrive que dans des tems de tempête, & sur-tout en été : il n'est pas étonnant que la plûpart des insectes qui cherchent leur pâture sur les branches des arbres, soient emportés par de gros vents, & déchirés en pieces; ce qui fait qu'en tombant ils sont comme ensanglantés, & qu'il pleut du sang, des insectes, &c. Ne voit-on pas dans certaines années quantité de papillons de l'ortie déposer sur les murailles, & à l'instant de leur derniere métamorphose, des gouttes d'une liqueur ouge que le peuple effrayé regarde comme l'effet d'une pluie de sang.

Les eaux des rivieres ou des lacs paroissent quelquefois rouges par d'autres causes. *Voyez* au mot Lac.

Quant à la *pluie de cendres* : il est fait mention dans les *Trans. philos.* d'une ondée ou pluie de cendres qui tomba dans l'Archipel, & dura plusieurs heures, & qui s'étendit à plus de cent lieues. Ce phénomene n'a rien de surprenant, puisqu'il est possible que lorsqu'il y a quelque part un grand incendie, ou un volcan, le vent pousse les cendres, ou peut-être la poussiere de cet endroit, dans un autre, même assez éloigné. *Voyez* Volcan.

PLUME. *Voyez* au mot Pinne marine.

PLUME MARINE, *Penna marina*, est selon M. Linnæus, un animal plante, qui a une tige, à la base de laquelle est une bouche ronde; cette tige est articulée, & des barbes partent des deux côtés de la fleche, & la rendent semblable à une plume à écrire : on regarde ce zoophyte comme un insecte marin, un vermisseau qui nage dans l'Océan, & qui a la propriété phosphorique quand il est dans la mer : dans le jour il ne quitte pas le fond de cet élément; il ressembleroit à une plante s'il étoit fixé par quelque racine.

PLUME D'OISEAU. *Voyez* au mot Oiseau.

PLUME DE PAON ou PIERRE DE PAON. On donne ce nom à la charniere cartilagineuse, desséchée & polie de l'huître qui produit les perles. *Voyez* Nacre de Perles.

PLUTUS. Les Curieux appellent ainsi une espece d'altise qui est d'une belle couleur d'or. Ses étuis sont striés. On le trouve dans les jardins. *Voyez* Altise.

PLUVIER. Nom donné à un genre d'oiseaux qui ont trois doigts devant & point derriere, ou au plus un faux doigt, qui ne leur sert ni à marcher, ni à se percher, ni à prendre leur proie.

1°. Le Pluvier verd, *Gavia viridis*, *seu pardalis viridis*. Il est un peu plus grand que le vanneau : il a une envergure de deux pieds. La couleur du sommet de la tête, du col, des épaules & du dos, & généralement de tout le dessus, est d'un brun foncé, entremêlé de beaucoup de taches vertes tirant sur le jaune. Si on observe chaque plume à part, on trouve que le milieu est d'un brun sombre ou noirâtre, & que les bords du contour sont tachetés d'un verd jaunâtre. Le bec de ce pluvier est droit & noir, long d'un pouce & canelé autour des narines; son col est court; sa tête & ses yeux sont grands; la poitrine est d'un brun pâle nuancé; le ventre est blanc, mais gris ou brunâtre vers les côtés; les aîles sont brunâtres, & la plûpart de leurs dards sont blanchâtres; la queue est courte & brunâtre, les pattes & les griffes sont noires; ses jambes sont longues comme à tous les autres oiseaux qui fréquentent les lieux bas, les eaux, les prairies, &c. & dégarnies de plumes un peu au-dessus des genoux : cet oiseau est solitaire. Sa chair est douce, tendre & fort recherchée; c'est un excellent manger.

2°.

2°. Le PLUVIER GRIS. Sa chair n'est pas moins exquise que celle du pluvier verd : le champ de son plumage est noirâtre, & les mouchetures grises verdâtres : il a le menton blanc, ainsi que le ventre, la poitrine & les cuisses ; les dards des aîles sont blanchâtres ; la queue est diversifiée de raies ou couches de noir & de blanc qui la traversent ; le bec est noir ; les pattes sont d'un verd sale ; les griffes sont petites & noires.

3°. Le PLUVIER CRIARD, est de la grosseur d'une bécassine ; ses yeux sont grands & cerclés de rouge ; il a la tête bigarrée de blanc, de noir & de brun ; la mentonniere blanche, & au dessous est un collier noir : la poitrine & le ventre sont blancs, mais la poitrine est traversée d'une raie noire qui va d'une aîle à l'autre : le dos & les aîles sont bruns ; les plumes du croupion, qui recouvrent la queue, d'un rouge jaunâtre ; le reste de la queue est noir ; les jambes de pareille couleur, & les cuisses nues : c'est le *vanellus vocifer* des Auteurs.

4°. Le PLUVIER DES INDES. Il a les cuisses plus longues, que les jambes & les cuisses ensemble du pluvier verd ; son bec est menu & pointu ; il porte sur la tête une hupe noire, verdâtre. Le plumage du dos est brun ; les plumes du gosier & de la poitrine, jusqu'aux cuisses, sont noirâtres, nuancées de violet ; celles de la queue sont tachetées de blanc en dessus ; les pieds sont noirs.

A l'égard du *pluvier de sable*, cet oiseau est l'alouette de mer : il vole en troupe autour des rivages maritimes ; il a les jambes noires, déliées & longues.

Le pluvier, en général, est de la grosseur d'un moyen pigeon : il habite ordinairement les rivieres & les lacs ; il est toujours en mouvement ; il se nourrit de vers & de mouches ; il vole rapidement, & fait en volant un assez grand bruit : on le trouve fort fréquemment en France ; il est d'un goût exquis & délicat : sa chair excite l'appétit & se digere facilement ; cet oiseau est quelquefois comme un peloton de graisse, aussi dit-on en proverbe, *gras comme un pluvier* ; malgré cet embonpoint & sa délicatesse, sa chair est peu nourrissante. Des Auteurs regardent comme une espece de petit pluvier, le *guignard*. Voyez ce mot. On prétend que la *dotrale* ou *doterelle* des Anglois en est encore une espece. *Voyez* DOTRALE.

POA. Nom que l'on donne à un genre de plantes de la famille des *gramens*. Tous les *poa* ont plusieurs fleurs hermaphrodites rassemblées en forme d'épi dans un calice commun, qui n'a que deux bales. Les fleurs supérieures avortent pour l'ordinaire. Le mil, la canne à sucre, le fétu, &c. sont des *poa*. Voyez ces mots.

POCHE, est, selon quelques Auteurs, la *palette* de la grande espece ; ce nom convient mieux au *pelican*. Voyez ces mots.

PODURE, *Podura*. Insecte aptere, fort commun, assez singulier, & cependant très peu connu, même de la plûpart des Naturalistes. Ce petit animal approche du pou pour la forme : il a le même nombre de pattes &

d'yeux. Ses antennes sont un peu plus longues. A l'extrémité de son ventre on apperçoit une longue queue fourchue, dure, élastique & communément repliée en dessous, & appliquée le long de son ventre. C'est par le jeu de cette queue à ressort, que l'insecte frappant fortement contre terre, fait sauter tout son corps en l'air, & par ce moyen fait échapper des mains qui le poursuivent. La podure a en outre tout le corps couvert d'écailles poudreuses, colorées qui s'attachent aux doigts, en un mot semblables en petit à celles des papillons. Ces insectes se trouvent ordinairement dans les endroits humides, sous les feuilles, les écorces & les pierres. On distingue deux familles de podures; la premiere est globuleuse, la deuxieme est allongée. Il y en a une espece qui se trouve sur les bords de l'eau, & même sur l'eau. Cet insecte saute & marche sur la surface de cet élément avec autant de facilité que le font les autres sur la terre.

PŒLA. Poisson oriental qui se prend dans l'Isle de Larice : les habitants & les voisins de cette contrée en font un grand cas; il est du genre des poissons qui vivent de rapines, tel qu'est parmi nous le brochet, dont il a le goût : sa tête est rousse; mais le corps, depuis les ouies jusqu'au milieu vers la queue, est jaune, avec des raies; le reste est d'un bleu clair : les nageoires du corps sont rouges, & les autres vertes. (Ruisch).

POIGNARD. Nom que l'on donne au *moyen brochet*. Voyez ce mot.

POIL. On donne ce nom à des corps filamenteux qui sortent des pores de la peau des animaux : sous ce nom on comprend généralement, les cheveux, la barbe, les moustaches, les cils, les poils qui viennent sur tout le corps, aux bras, aux jambes, & particuliérement aux aisselles, à l'estomac & aux parties de la génération, même le duvet des oiseaux, le crin de la queue & de dessus le col des chevaux, les moustaches des quadrupedes, la laine du bélier, le poil qui couvre le corps des brutes, des chenilles : on dit aussi le poil des plantes & le poil de la *nacre*. Voyez Bissus.

En considérant ces différentes especes de poils, (qui comme les plumes & les ongles sont des productions des houpes nerveuses) quelle variété dans la couleur, la forme, la longueur & la consistance! La barbe, cette espece de poil, qui, chez l'homme uniquement, est au dessus des levres, aux joues & au menton, reçoit les mêmes influences du tempérament & de l'âge, que la chevelure : c'est un duvet dans l'âge de puberté; c'est un crin dans la caducité. Plus un homme est vigoureux & robuste, plus il a de barbe; ceux dont la voix est grêle & efféminée, & qui sont privés des organes de la virilité, n'en ont point : c'est de cette observation qu'est né le proverbe, *vir pilosus & fortis & luxuriosus.*

Des Physiciens ont cherché la cause de la naissance de ce poil sur le visage de l'homme. Pourquoi ne l'a-t-on qu'à un certain âge? & pourquoi la barbe est-elle si variée, soit dans la quantité, soit dans la qualité, suivant les climats & dans les mêmes familles? Ce n'est pas ici le lieu d'examiner si la barbe ayant été donnée à l'homme pour le caractériser & le distinguer, il peut la retrancher sans contrevenir à l'intention du Créateur : nous vou-

drions pouvoir effacer du ſiecle de Henri II, les ridicules démêlés & toutes les plaiſanteries que la barbe a occaſionnés.

Les cheveux, qui, dans l'un & l'autre ſexe, couvrent & parent la tête à l'exception de la face & des oreilles, reſtent toujours flexibles, & ſont de diverſes couleurs : ils different encore par leur longueur, leur groſſeur, leur crêpure ou friſure, & leur dureté ou molleſſe. Les Anciens ont diſtingué les cheveux (*capilli*) par des noms différents qu'ils leur ont donnés; ils ont appellé ceux des hommes, qui pendent le long des joues, *Cæſaries*, ceux de derriere la tête, ou qui tombent ſur le col, *juba* ou *crines :* ceux des femmes, *coma*, du verbe grec *χόμειν*, qui ſignifie atifer & agencer ſoigneuſement : ceux qui regnent vers les tempes & les oreilles, *cincinni*, c'eſt-à-dire, cheveux friſés ou bouclés.

Le célebre M. Mariotte a examiné la maniere de croître & la ſtructure des cheveux : la théorie qu'il en donne, peut s'appliquer à toute ſorte de poils. Les cheveux, dit-il, ne croiſſent pas comme les plantes, dont la ſeve pouſſe entre leur écorce & leurs fibres, juſqu'aux extrémités de leurs branches; mais comme les ongles, où ce qui eſt formé le dernier pouſſe en avant & hors de la chair ce qui étoit déja formé : une preuve de cette aſſertion, c'eſt que quand on teint les cheveux, ce qui pouſſe de nouveau eſt d'une autre couleur. Les cheveux coupés reviennent plus promptement dans les enfants qui ne commencent qu'à végéter, que dans les vieillards qui ſont prêts à s'éteindre : ils croiſſent quelquefois *très ſenſiblement* chez les perſonnes qui tombent en éthiſie, tandis que le reſte du corps dépérit. La raiſon en eſt que le cheveu tire ſa ſubſtance de certains ſucs du corps, & non pas des ſucs nourriciers du corps. C'eſt par cette raiſon qu'on a vu des cheveux qui ſe ſont conſidérablement allongés ſur des cadavres inhumés, ou tandis qu'ils étoient encore à la potence. *Voyez Tranſact. Philoſoph.* Quoi qu'il en ſoit, c'eſt la quantité du ſuc dont ils ſe nourriſſent, qui détermine leur longueur; c'eſt ſa qualité qui détermine leur couleur : c'eſt par cette raiſon qu'ils changent avec l'âge. Au reſte, telle eſt la couleur du poil d'un animal, telle eſt d'ordinaire celle de ſa peau. Chaque cheveu a une petite racine bulbeuſe, aſſez profonde, puiſqu'elle eſt inſérée juſques dans les papilles pyramidales; c'eſt dans cette bulbe que ſe ſéparent les ſucs qui le nourriſſent. C'eſt la grandeur & la configuration des pores qui déterminent le diametre & la figure des cheveux. Si les pores ſont petits, les cheveux ſont fins; s'ils ſont droits, les cheveux ſont droits; s'ils ſont tortueux, les cheveux ſont friſés; ſi ce ſont des polygones, les cheveux ſont priſmatiques; s'ils ſont ronds, les cheveux ſont cylindriques.

Les cheveux ſont compoſés de cinq à ſix fibres enfermées dans un tuyau, le plus ſouvent cylindrique, ainſi qu'on peut s'en aſſurer à l'aide du microſcope, & même à la vue; car quand les cheveux ſe diviſent, c'eſt que le tuyau ſe fend & s'ouvre, & que les fibres s'écartent. Ces fibres & le tuyau ſont tranſparents; & cette multiplicité de fibres tranſparentes doit faire à l'égard des rayons, le même effet qu'un verre taillé à facettes; auſſi quand

on tient un cheveu proche la prunelle de l'œil, en regardant une bougie d'un peu loin, on voit paroître un rayon de chaque côté de la bougie, & chaque rayon est composé de trois à quatre petites images de la bougie, un peu obscures & colorées, ce qui prouve que chaque fibre de cheveu fait paroître, par réfraction, une bougie séparée des autres. Quand on ferme les yeux à demi, on observe encore le même phénomene de réfraction & même de réflexion au travers des cils ou poils de la paupiere. Quand le microscope ne feroit pas voir que les cheveux sont des corps fistuleux; la *plica*, maladie dont les Polonois sont quelquefois attaqués, & dans laquelle le sang dégoutte par les extrémités des cheveux, ne laisseroit sur ce fait aucun doute: ainsi les fibres & l enveloppe observées aux cheveux par M. Mariotte, sont réelles. On lit dans l Encyclopédie qu'il y a de plus des nœuds semblables à ceux de quelque sorte d'herbes, & des branches qui partent de leurs jointures.

Les Modernes pensent que chaque cheveu, & peut-être chaque fibre qui le compose, reçoit un fluide glutineux qui le remplit & le dilate, & que sa nutrition ne differe pas de celle des autres parties. Ils opposent expériences à expériences. Dans les personnes âgées, disent-ils, les racines des cheveux ne blanchissent pas plutôt que les extrémités; tout le cheveu change de couleur en même tems. Le même phénomene a lieu dans les enfants. Il y a nombre de personnes chez lesquelles une grande frayeur ou une douleur extrême a fait blanchir les cheveux en une nuit: tel a été un criminel à qui on avoit lu son Arrêt. Henri III de Navarre ayant appris l'Edit de Nemours favorable aux Ligueurs, en conçut un chagrin qui lui fit blanchir en peu d'heures une partie de sa moustache Les cheveux blanchissent sur le devant de la tête, & sur-tout autour des tempes, & sur le haut plutôt que sur le derriere & ailleurs, parceque leur suc nourricier y est plus abondant. On est encore en dissension sur la cause de la différence des couleurs qu'offrent le poil & la peau des animaux. On sait que les quadrupedes, les oiseaux, les papillons, & même une sorte de Negres tachetés de blanc, tirent une partie de leur beauté de ces variétés. Il faut donc qu'il y ait dans chacune de ces régions particulieres de la peau, des organes disposées à opérer cette diversité de couleurs; & ces manufactures particulieres, dit M. le Cat, sont des productions des nerfs, c'est-à-dire, des houppes, des mamelons, des glandes, &c. *Voyez* l'article NEGRE.

Ce que l'industrieux Malpighi, dit Derham dans sa Théologie Physique, a observé dans la structure du poil, est en quelque sorte conforme à ce que j'ai observé moi-même dans le poil des chats, des rats, des souris, & de divers autres animaux, que j'ai examiné très soigneusement avec de bons microscopes. Le poil de souris, le plus transparent de tous ceux que j'ai vus, ne paroît qu'un seul tuyau transparent, qui renferme une moëlle composée de fibres, qui forment autant de lignes obscures situées dans quelques poils en travers, dans d'autres en spirales, & quelquefois articulées, disent Lewenhoëch & Ruisch. Ces plantes moëlleuses & obscures

ne ſont que de petites fibres entortillées, & plus ſerrées qu'elles ne le ſont dans les autres parties du poil. Je penſe, dit Derham, qu'elles ſervent à procurer une évacuation douce & inſenſible de quelque humeur du corps: peut-être que les poils ſervent auſſi-bien à la tranſpiration inſenſible des animaux velus, qu'à les défendre contre le froid & l'humidité. On peut étendre cette induction à la *chevelure* de l'homme, par deux raiſons; 1°. parcequ'il eſt évident par la maladie appliquée *plica*, que c'eſt un aſſemblage de petits canaux ouverts par le bout; 2°. parcequ'on guérit des maux de tête en ſe coupant les cheveux quand ils ſont trop longs, & qu'on ſe procure des maux d'yeux quand on eſt d'un tempérament humide & qu'on les raſe. Mais les cheveux & toutes les eſpeces de poils ſont-ils de véritables plantes? C'eſt une queſtion que l'on a diſcutée en 1764 aux Ecoles de Médecine de Paris. *Voyez* la ſavante Thèſe qui conclut ainſi: *Ergo pili plantæ.*

Le poil de l'élan, quoiqu'élaſtique, eſt creux auſſi dans l'intérieur. Chez tous les animaux, le poil eſt aſſez reſſemblant pour la figure; il varie de couleur: il eſt comme tuilé, c'eſt-à-dire couché l'un ſur l'autre; ce qui fait que l'eau coule deſſus, & que l'air froid n'y peut guere pénétrer. Les poils procurent encore pluſieurs autres avantages aux animaux, mais nous ne les connoiſſons pas tous; toujours, eſt-il vrai, que nous ſavons en tirer bon parti. On fait d'excellents couſſins avec le duvet d'aigledon; des chapeaux avec le poil de caſtor; des étoffes, de la laine des brebis; des matelats du crin friſé des chevaux, leur poil ſert à rembourrer des ſieges. Le poil de la chevre ſert à faire du camelot, des boutons, &c. Le poil ou crin uni de la queue du bœuf & du cheval, après avoir été cordé & bouilli, pour être crépi ou friſé, fournit une partie du crin que les Tapiſſiers, les Selliers, les Bourreliers & autres Artiſans emploient pour les ouvrages de leur métier; le reſte du poil de leur peau ſert à faire de la bourre dont on garnit les ſelles des chevaux, les bâts des mulets. Le crin plat ou droit, tel qu'il ſort de deſſus l'animal, eſt employé par les Perruquiers, les Boutonniers, les Cordiers & les Faiſeurs de tamis. Les Luthiers s'en ſervent auſſi pour garnir les archets des inſtruments de muſique, &c. Voyez le *Dictionnaire des Arts & Métiers.* Enfin le poil du lapin, de la marte, du loup, de l'hermine, de la taupe, &c. ſervent à nous garantir du froid dans la ſaiſon rigoureuſe. On fait avec le poil ou la ſoie du cochon, des vergettes; il ſert auſſi aux Cordonniers, pour conduire leur fil appellé *ligneul*: on fait des pinceaux avec celui du blaireau. Tous les poils des animaux exhalent des odeurs qui ſont particulieres à chaque eſpece d'animal, ſur-tout les poils des endroits ou la peau eſt la plus mince, la moins expoſée à l'air, & la plus garnie de longs poils. La longue chevelure étoit chez les anciens Gaulois une marque d'honneur & de liberté: on la fait couper aujourd'hui aux perſonnes qui embraſſent la vie monaſtique, & quelquefois à celles qu'on veut marquer d'infamie. Dans le commencement de notre Monarchie, la chevelure fut particuliere aux Princes du Sang, & les

Sujets la porterent coupée courte autour de la tête. Quelques-uns prétendent qu'il y avoit des coupes plus ou moins hautes, ſelon le plus ou moins d'infériorité dans les rangs.

Les cheveux ſont employés à faire des perruques, habillement de tête devenu ſi ordinaire par ſa commodité, que les cheveux ſont un objet de commerce aſſez conſidérable. *Voyez* le *Dictionnaire des Arts & Métiers.*

On appelle *poil d'autruche* le duvet de cet oiſeau. *Voyez* à l'article AUTRUCHE.

POINCILLADE, *Poinciana*, eſt un arbriſſeau qui croît naturellement en pluſieurs lieux de l'Amérique, & que l'on cultive en Europe dans pluſieurs jardins : il croît à la hauteur de ſept pieds; ſon écorce eſt unie & purpurine; ſes feuilles ſont oblongues, rouges, ayant chacune en haut une épine crochue en forme d'hameçon. Ses fleurs ſont d'une ſi grande beauté, qu'on les a nommées *fleurs de paon;* elles ſont rangées juſqu'à cinquante en épi aux ſommets des branches, d'une couleur rouge nuancée, reſplendiſſantes & diſpoſées en rond : il leur ſuccede une ſilique, dure, brunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, qui contient des ſemences rougeâtres, placées chacune dans une petite foſſe : ſon bois eſt une ſorte de breſillet propre à teindre.

POINTES ou DARDS D'OURSIN. Indépendamment des piquants ordinaires pétrifiés ou non foſſiles de ce coquillage multivalve, quelques Naturaliſtes comprennent ſous ce nom les *pierres de Judée* & les *bélemnites.* Voyez ces mots.

POIREAU ou PORREAU, *Porrum*, eſt une plante potagere, fort commune par-tout & d'un grand uſage dans les aliments : ſa racine eſt longue de quatre à cinq doigts, groſſe d'un à deux pouces, ronde, compoſée de pluſieurs tuniques, blanches, liſſes, luiſantes, jointes les unes aux autres, garnie en deſſous de pluſieurs fibres, d'un goût plus doux que celui de l'oignon, croiſſant, s'élevant, ſe développant, & devenant des feuilles longues d'un pied, aſſez larges, tantôt plattes & tantôt pliées en gouttiere, de couleur verte pâle. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute de quatre pieds ou environ, groſſe d'un doigt, ſolide, remplie de ſuc, portant à ſon ſommet un gros bouquet de petites fleurs blanches tirant ſur le purpurin, compoſées chacune de ſix feuilles diſpoſées en lys; à ces fleurs ſuccedent des fruits triangulaires, noirs, diviſés intérieurement en trois loges remplies de ſemences oblongues.

Toute cette plante a une légere odeur d'oignon : elle fleurit en Juillet, & ſa graine eſt mûre en Août, & peut ſe conſerver pendant trois ans. Le poireau demande une terre graſſe & fumée : c'eſt un aliment un peu difficile à digérer, gluant & venteux; mais il provoque l'urine, les regles, l'humeur ſéminale, & même la fécondité : le ſuc de poireau eſt excellent pour appaiſer les bruiſſements d'oreilles, étant introduit dedans : en ſubſtance, il excite la ſuppuration, & eſt très propre pour guérir la brûlure, & l'ulcere cauſé par la morſure des ſerpents.

POIRE MARINE. *Voyez* Ficoïde.

POIRE DE TERRE ou TOPINAMBOUR. *Voyez* à l'art. Batatte.

POIRÉE BLANCHE & ROUGE. *Voyez* Bette.

POIRIER, *Pyrus*. Le poirier eſt un arbre connu de tout le monde : on en diſtingue en général de deux eſpeces ; l'une domeſtique ou cultivée, l'autre ſauvage.

Les poiriers ont des fleurs en roſe, garnie d'une vingtaine d'étamines, au milieu deſquelles eſt un piſtil, compoſé d'un embryon & de cinq ſtiles. Cet embryon devient un fruit charnu, ſucculent, de forme, de couleur & de ſaveur différentes, ſuivant l'eſpece. Les feuilles des poiriers ſont liſſes, peu ou point dentelées ſur les bords, entieres, ſupportées par des queues aſſez longues, & placées alternativement ſur les branches.

On trouve dans les forêts beaucoup de poiriers ſauvages, qui ont levé de ſemences, & que l'on arrache pour en garnir les pépinieres ; on ſe procure auſſi beaucoup de ſauvageons, en répandant ſur la terre le marc qu'on retire des preſſoirs. Les ſauvageons fourniſſent des ſujets, ſur leſquels on greffe les eſpeces qu'on veut multiplier pour la table, ou pour faire le cidre poiré. Les poiriers greffés ſur les ſauvageons ne donnent guere du fruit, que lorſqu'ils ſont en plein vent, & beaucoup plus tard que ceux qui ſont greffés ſur coignaſſier, parceque ces derniers arbres pouſſent moins en bois que les autres : la greffe réuſſit auſſi ſur le neſſlier & ſur l'épine.

On eſt enchanté lorſqu'on voit cette diverſité de poires, de ſaveur différente, & plus agréables les unes que les autres, qui ſe ſuccedent pour orner nos tables. L'énumération de toutes les poires ſeroit ici trop longue ; nous donnerons ſeulement un tableau des plus eſtimées par des qualités particulieres.

Le *petit muſcat* ou la poire muſcate, eſt la plus hâtive & la premiere de l'été : elle a une odeur de muſc très agréable ; elle eſt mûre à la fin de Juin : on doit la mettre en eſpalier.

Le *bon chrétien* d'été eſt très ſucré, & eſt excellent dans les terres chaudes. Il y a pluſieurs autres ſortes de poires d'été, dont on fait cas ; telles que la blanquette, le muſcat-robert, la bergamote d'été, la fondante muſquée, l'épine d'été. Comme ces poires ſe paſſent trop vîte, & qu'elles viennent dans la ſaiſon d'abondance, on n'en plante pas beaucoup dans les jardins, & l'on s'attache préférablement aux poires d'automne, & encore plus à celles qui durent davantage.

La *poire de rouſſelet* eſt des plus eſtimées par ſon eau parfumée, mais d'un parfum qui ne ſe trouve qu'en elle. Elle eſt mûre à la fin d'Août : elle devient groſſe en eſpalier, mais elle y perd de ſon parfum. Son unique défaut eſt d'être ſujette à mollir : c'eſt cette eſpece de poire qu'on fait préparer & ſécher aux environs de Reims & de Tours, & dont on fait commerce ſous le nom de *poires tapées*

La *bergamote d'automne* a la chair tendre, une eau douce & ſucrée : elle

paroît à la fin d'Octobre; il y a des différences fondées sur la couleur. La bergamote suisse se fait reconnoître par ses bigarrures.

Les *beurés* sont les poires par excellence; aucune poire ne lui est comparable en bonté : elle surpasse toutes les autres par l'abondance de son eau, par la finesse & la délicatesse de sa chair qui est fondante, & enfin par l'excellence de sa saveur. Elle a de plus l'avantage de charmer la vue, tant par sa grosseur & par la beauté de sa figure, que par son coloris. Enfin elle est extrêmement fertile, & charge les arbres presqu'à rompre leurs branches.

Le *doyenné* est d'une belle couleur : cette poire est fondante, mais elle n'a qu'un instant pour être mangée; en de-çà ou en de là elle n'a plus de qualité.

La poire de *Messire-Jean* est cassante : elle a un goût sucré. Ce fruit est propre à faire d'excellent raisiné.

La *virgouleuse* est une excellente poire, lorsqu'on la prend à propos; elle a alors la chair fondante, une eau douce & sucrée, un goût fin & relevé. Les arbres qui produisent ce fruit, poussent vigoureusement.

La *poire de S. Germain* a la chair fort tendre, un grand goût, & beaucoup d'eau : son fruit est gros & long; elle a la queue courte.

La *poire de bon chrétien d'hiver* est un des fruits les plus beaux par sa grosseur, par sa forme longue & pyramidale, & particulierement par son coloris incarnat, lorsqu'elle est à une belle exposition. Quand elle est mûre, elle est très excellente crue, & fait l'ornement des desserts. Ce fruit a aussi l'avantage de faire la meilleure compote de toutes les poires : il dure jusqu'aux nouveautés du printems.

Préparation des poires pour les conserver long-tems séchées.

Cette méthode, qui est différente de celle que nous avons décrite au mot Fruits, consiste à cueillir les poires d'hiver un peu avant leur maturité. Il faut choisir pour cela un beau jour, & leur conserver leur queue : on les fait cuire dans un chauderon d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles mollissent un peu; ensuite on les met sur des claies pour les faire égoutter, puis on les pelle & on les range sur des plats la queue en haut : elles jettent alors une espece de syrop qu'on met à part; on arrange de nouveau & dans la même position ces poires sur une claie, & on les porte ainsi dans un four dont on vient de retirer le pain, ou chauffé à un degré à-peu-près semblable : on les y laisse pendant douze heures; on les retire pour les tremper dans le syrop que l'on a édulcoré avec du sucre, & quelquefois on y joint un peu de canelle ou de girofle avec de l'eau-de-vie : on expose de nouveau ces poires enduites de syrop dans le four, qui doit être un peu moins chaud que la premiere fois : on réitere l'opération trois fois de suite, c'est-à-dire, qu'il faut deux couches de vernis de syrop & trois cuites : on les laisse dans le four à la troisieme cuisson, assez long-tems pour qu'elles

qu'elles se sechent suffisamment, ce qu'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de caffé clair, & que la chair en est ferme & transparente; enfin, lorsqu'elles sont bien réfroidies, on les enferme dans des boîtes de sapin garnies de papier blanc, & on les conserve dans un lieu très sec (*Journal Economique*, *1758*).

Les especes de poiriers à fleur double, font un bel effet dans les bosquets printaniers. Dans les pays où les vignes ne réussissent pas, on fait une boisson qu'on nomme *poiré*, en exprimant le suc des poires, ainsi que l'on fait celui des pommes pour le cidre. Le poiré nouveau est fort agréable : il ressemble à du vin blanc, mais il ne se conserve pas aussi long-tems que le cidre. Cependant on en tire une bonne eau-de-vie, & particulierement de la lie qui se trouve au fond des tonneaux. Le marc des poires qu'on retire des pressoirs, peut, après avoir été desséché, servir à faire des mottes à brûler; le marc des pommes n'est point propre à cet usage. Il est avantageux qu'il se trouve quelque poirier sauvageon dans les forêts, parceque les bêtes fauves se nourrissent de leur fruit. Les Paysans voisins des forêts ramassent ce fruit pour la nourriture de leurs porcs, ou pour en faire de la boisson dans les années où le vin est trop rare.

L'on ne doit jamais manger de poires avant leur maturité, parcequ'elles sont d'un mauvais suc, & nuisent singulierement. En général, on corrige la qualité venteuse des poires par la coction; alors elles se digerent plus facilement, & deviennent plus salutaires. Le syrop de poires sauvages est ordonné pour arrêter les diarrhées.

Le bois de poirier sauvage est pesant, fort plein, d'une couleur rougeâtre; son grain est très fin : il prend très bien la teinture noire, & alors il ressemble si fort à l'ébene, qu'on a de la peine à les distinguer l'un de l'autre. Ces qualités le font rechercher par les Ebénistes, les Menuisiers & les Tourneurs. Après le buis & le cormier, c'est le meilleur bois que puissent employer les Graveurs en taille de bois; mais il est un peu sujet à se tourmenter. Le poirier est un arbre qui devient quelquefois d'une grosseur prodigieuse. Evelin parle d'un fameux poirier d'Erford en Angleterre, qui avoit dix-huit pieds de tour, c'est-à-dire, plus de six pieds de diametre, & qui rendoit annuellement sept muids de poiré.

POIRIER BERGAMOTE. *Voyez* à l'article CITRON.

POIRIER DES INDES. *Voyez* GUAYAVIER.

POIRIER PIQUANT ou POMMES DE RAQUETTES. C'est une espece d'*opuntia* qu'on emploie à la Guyane pour faire des haïes vives. *Voyez* OPUNTIA.

POIRIER SAUVAGE DE CAYENNE ou BOIS DE SAVANNE, *Ficus folio citrei acutiore*, *fructu viridi*. C'est le *couma* des Indiens. Barrere dit que c'est un figuier à feuilles de citronnier, dont le fruit, qui est verd, s'appelle dans le pays *poire sauvage*. En effet, par sa seve laiteuse, & la figure de son fruit, il ressemble plus à un figuier qu'à un poirier : il croît

dans les Savannes & dans les bois de la Guyane ; la tige eſt haute & rameuſe. Si on entaille l'arbre, il en ſort une liqueur jaunâtre, dont on frotte les dartres rouges pour les guérir. Le fruit a aſſez l'air d'une nefle ; il en differe par la queue ; il a auſſi plus de ſuc & moins de graines. Les graines de ce fruit ſont velues, & de la forme d'une petite lentille. M. Freſneau dit que ce fruit ſe mange, qu'il eſt paſſablement bon, & qu'il produit le même effet que la nefle. Les quadrupedes en ſont friands. *Voyez* la figure de ſa feuille, de ſon fruit & de ſes graines, *Mém. de l'Acad. p. 332, pl. 19, fig. 4 & 5, ann 1751.*

POIS, *Piſum.* Il y a un très grand nombre d'eſpeces de pois, & peut-être encore plus de variétés : mais nous ne parlerons ici que des eſpeces que l'on cultive préférablement aux autres, à cauſe de leur qualité, de leur hâtivité, de leur bonté, ou du grand produit dont elles ſont ; nous dirons auſſi un mot de celles que l'on cultive pour les beſtiaux.

Les pois ſont preſque autant cultivés que le bled : il y a des champs entiers couverts de ce légume. Le pois, de toutes les eſpeces, eſt en général conformé à-peu-près de la même maniere : ſa tige eſt unique, liſſe, creuſe, s'élevant plus ou moins, ſuivant l'eſpece : ſes feuilles ſont d'un verd bleuâtre ; elles forment d'abord deux eſpeces d'oreilles annexées à la tige ; entre ces feuilles ſort une côte qui ſoutient pluſieurs feuilles ; ces côtes ſont terminées par des vrilles qui ſervent à la plante pour ſe ſoutenir : des aiſſelles de ces mêmes oreilles, ſortent des fleurs compoſées de quatre fleurons inégaux, dont la couleur eſt blanche ou rouge, ſuivant l'eſpece : chaque bouquet eſt compoſé ordinairement de deux fleurs ; & dans la longueur de la tige, il s'en trouve juſqu'à ſix ou huit : aux fleurs ſuccede la coſſe qui renferme les pois, & qui eſt plus ou moins allongée, ou un peu variée dans ſa forme, ſuivant l'eſpece.

Le pois eſt un grain qui, quoique robuſte en apparence, ne demande pas à être mis indifféremment dans toutes ſortes de terres. Certaine eſpece demande une terre légere ; une autre la veut un peu graſſe ; & telle autre s'accommode mieux d'une terre qui tient le milieu. Ainſi chacun doit obſerver l'eſpece de pois qui ſe plaît le mieux dans ſon terrein. En général, toutes les eſpeces de pois s'accordent à ne vouloir occuper la même terre que de loin en loin ; car ce légume eſt plus vorace qu'aucun autre, des ſucs naturels de la terre. Il vient à merveille dans les terres neuves ; mais le fumier qui aide à faire fructifier les autres légumes, lorſque la terre ſe trouve fatiguée, lui eſt nuiſible, bien loin de lui être avantageux. Lorſqu'on s'obſtine à mettre des pois pluſieurs années de ſuite dans le même endroit, on les voit jaunir auſſi-tôt qu'ils levent, & ne rien rendre du tout.

Le pois le plus hâtif, celui que les Jardiniers ſe font une gloire à l'envi de préſenter à leurs Maîtres, & que cultivent ceux qui les vendent cherement dans la primeur, eſt le pois Michaux (c'eſt le nom du premier Cultivateur qui a obtenu cette eſpece). Ce pois eſt blanc, rond, fort tendre,

& ſucré quand il eſt mangé en verd; mais d'un médiocre rapport: la terre douce lui convient le mieux; il ſe ſoutient même très bien dans les ſables les plus arides: dans les terres froides, il ne fait que languir, & ſouvent il y périt. On ſeme ce pois dès le mois de Décembre; on lui ménage un bon abri; on le cultive avec ſoin; & on voit des Créſus payer de ces pois, dans le tems de la nouveauté, cent, & cent cinquante livres le litron. On peut ſemer de cette eſpece de pois dans tous les mois de l'année, pour en jouir long-tems. On doit obſerver, lorſqu'on ſeme ces pois, de ne pas mettre de ſuite pluſieurs planches, parcequ'elles ſe portent réciproquement trop d'ombrage, & que la fleur eſt ſujette à couler dans le bas La ſemence de pois eſt bonne pendant deux ans: à la troiſieme année il n'en leve qu'une partie.

Il y a pluſieurs autres eſpeces de pois, qui ont chacun leur qualité, tels que le pois Lorrain, qui eſt gros, ſucré, & qui ſe plaît dans un terrein ſec: le pois Suiſſe ou la groſſe coſſe hâtive; c'eſt un de ceux qui font le plus de profit, parcequ'il fructifie beaucoup; il demande une bonne terre: le pois quarré, blanc, en faveur duquel on eſt prévenu avec raiſon; il eſt tendre & moëlleux, plus nourri, d'un goût plus ſucré qu'aucun autre. L'eſpece qu'on nomme *cul noir*, parceque le germe en eſt noir, eſt bonne pour être conſervée en ſec. Le pois, ſans parchemin, a un goût ſucré & fin; il fait plus de profit qu'aucun autre; il ſe mange avec la coſſe, comme les haricots verds: il y en a pluſieurs de cette eſpece.

On peut faire ſécher des pois cueillis en verd, de la même maniere qu'on fait les haricots: ils ſont bien meilleurs que ceux qui ſont conſervés ſecs.

Le *pois chiche*, ou pois bécu, *cicer ſativum*, *flore candido*, eſt de la groſſeur du pois commun, & a une figure approchant de celle de la tête d'un bélier. Sa couleur eſt rouge, ou rouſſe, ou noire: on s'en ſert en Médecine, comme du pois lupin. Il y a des pays où les Caffetiers mélangent du pois chiche d'Eſpagne avec leur caffé pur, pour y gagner davantage. Ce pois eſt, de tous les grains légumineux, celui dont le goût approche davantage du caffé.

Le pois lupin n'eſt cultivé que pour la Médecine, & ne réuſſit que dans les pays Méridionaux. La farine de lupin eſt réſolutive, & entre dans les cataplaſmes émollients: ſa décoction eſt apéritive. Le grain de ce pois eſt merveilleux pour engraiſſer les bœufs: on s'en ſert dans certains pays pour faire la poudre à poudrer. *Voyez* LUPIN.

Il y a une eſpece de pois très menus, qui ſont d'un blanc tirant un peu ſur le gris, ce qui les fait nommer par quelques-uns *pois gris*. On les nomme auſſi *pois de brebis*. On cultive ces eſpeces de pois pour la nourriture des beſtiaux.

En général les pois ſont émollients, & un peu laxatifs: ils fourniſſent une nourriture un peu groſſiere; ils ſont un peu venteux, mais ils appaiſent la toux, & adouciſſent les âcretés de la poitrine. Les pois mangés avec

leur gouſſe ſont plus nuiſibles que les ſimples graines ; c'eſt ce que l'Ecole de Salerne exprime par ce diſtique :

Sunt inflativa cum pellibus, atque nociva ;
Pellibus ablatis, ſunt bona piſa ſatis.

Rai aſſure que les pois verds, mangés tout cruds par ceux qui ont contracté le ſcorbut par l'uſage de la viande & du poiſſon ſalé dans les navigations, leur ſont convenables.

POIS D'ANGOLE ou POIS DE CONGO. Arbriſſeau tranſplanté de l'Afrique en Guyane où on le cultive. Son fruit eſt bon à manger dans une diſette de mil : il ſert à nourrir la volaille, & ſur-tout les pigeons.

POIS A GRATTER. *Voyez* Pois Pouilleux.

POIS CHICHE. *Voyez* à l'article Pois.

POIS DE MERVEILLE, *cor-indum ampliore folio, fructu majore.* Plante originaire des Indes, & qu'on cultive aujourd'hui dans nos jardins : ſes tiges ſont menues & hautes de trois à quatre pieds ; ſans poil, cannelées, foibles ; ſes feuilles ſont vertes, & reſſemblent un peu à celles de l'ache ; ſes fleurs ſont compoſées de huit feuilles blanches, quatre grandes, & quatre petites, diſpoſées en croix ; il leur ſuccede des fruits en veſſies à trois coins, diviſées chacune en trois loges qui renferment des ſemences ſemblables à de petits pois, en partie noires, en partie blanches, & marquées ordinairement d'un cœur : ces fruits ſont eſtimés très cordiaux.

POIS NUD ou ŒIL DE CHAT. *Voyez* Pois de terre.

POIS DES PIGEONS. Dans les Indes on donne ce nom au fruit blanc d'une eſpece de *cytiſe.* Voyez ce mot.

POIS POUILLEUX ou POIS A GRATTER, *Mucuna.* C'eſt une eſpece de haricot des Iſles de l'Amérique, très ſarmenteux, grimpant, & s'attachant juſqu'aux rameaux des arbres les plus élevés : ſa tige eſt groſſe, ténace, fort pliante ; ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles de nos haricots : elles ſont un peu lanugineuſes ; ſes fleurs naiſſent en haut, compoſées chacune de cinq feuilles jaunes, qui ont la figure des fleurs de pois : à ces fleurs ſuccedent des gouſſes longues d'un doigt, ridées, rouſſes au commencement, noirciſſant par la maturité, chargées de petits poils fort déliés & légers, mais pointus & très pénétrants, qui s'attachent facilement à la peau, pour peu qu'on les touche, & y cauſent une démangeaiſon cuiſante, d'autant plus incommode, que plus on gratte la partie, plus ce poil la pénetre, & plus la démangeaiſon eſt forte. De mauvais plaiſants mettent quelquefois de ce duvet dans le lit de nouveaux mariés, pour les empêcher de dormir.

Le dedans de la gouſſe de cette plante eſt blanc & luiſant : elle contient deux ou trois ſemences aſſez groſſes, rondes, applaties, couvertes d'une écorce mince, cependant dure, noire & luiſante : il y a peu d'Indiens qui en mangent ; mais ils ſe ſervent des feuilles de cette plante pour teindre

en noir, & de sa racine coupée par morceaux pour composer un remede stomachique.

POIS QUENIQUE. *Voyez* Pois de terre.

POIS SAUVAGE ou POIS NUD. *Voyez* Pois de terre.

POIS DE SEPT ANS. Plante vivace que l'on cultive en Guyane, & qui dure l'espace de sept ans: son fruit est bon à manget: sa feuille pilée rend un jus verd qui est spécifique pour arrêter toute espece d'hémorrhagie : on lave la plaie avec ce suc, si l'on peut, sinon on applique le marc dessus. *Mais. Rust. de Cayen.*

POIS SUCRÉ DE LA GUYANE, *Inga siliquis longissimis*. C'est le *pacay* des Péruviens; le *bayroua* de la Guyane, & le *guavas* des Espagnols. Cet arbre, qui se voit au jardin du Roi, est de la grosseur d'un homme, & s'éleve d'environ vingt pieds (Barrere en cite quatre especes ou variétés). Ses branches forment une tête arrondie; ses feuilles sont alternes, composées chacune d'une côte aîlée, garnie de quatre paires de petites feuilles pointues par les deux bouts. La fleur est jaune, en cloche, découpée en six parties, & garnie d'étamines blanches à sommets jaunes. A ces fleurs succedent des siliques longues d'un à deux pieds, étroites & renfermant dans une moëlle blanche, spongieuse & comme filamenteuse, des semences lenticulaires, noires & nullement bonnes à manger. Cette moëlle a un goût de sucre musqué & aigrelet; ce qui a fait donner à ce fruit le nom de *pois sucrin*.

POIS DE TERRE ou POIS NUD, ou ŒIL DE CHAT, *Bonduc*. C'est un fruit légumineux de l'Inde, gros comme une aveline, arrondi, dur comme de la corne, poli, luisant, & de couleur cendrée; il naît dans une gousse grosse comme le pouce, rougeâtre, garnie d'épines en dehors, mais lisse en dedans; chaque gousse contient deux pois; chaque fruit renferme une amande grosse comme celle d'une noisette, blanchâtre, huileuse, d'un goût peu agréable; quand le fruit est bien desséché, & qu'on l'agite, cette amande remue & résonne, ce qui fait une sorte d'amusement pour les enfants du pays : la gousse est attachée par une queue ligneuse, rougeâtre & grosse comme une plume à écrire, à un arbrisseau de moyenne grandeur, que Gaspard Bauhin appelle *arbor exotica spinosa foliis lentisci*. Cet arbre croît par-tout aux Indes : les habitants font cuire son fruit en verd, & le mangent; il a un goût astringent. Quelques-uns l'appellent *pois quenique* ou *pois sauvage* On soupçonne que le *bonduc* du Canada est d'un genre différent de celui des Tropiques.

POISSON, *Piscis*, est un animal sanguin aquatique qui vit continuellement dans l'eau. & n'en sort jamais volontairement, qui n'a point de pieds, mais des nageoires, couvert d'écailles, ou d'une peau unie, & sans poil, qui respire ou par les poumons, ou par les ouies, & qui n'a qu'un ventricule.

On peut considérer les poissons sous une multitude de points de vue, tous plus intéressants les uns que les autres; soit que l'on envisage la va-

riété immenſe des *poiſſons de mer & d'eau douce*, ſoit qu'on examine leur organiſation, les aliments ſi variés par la ſaveur de leur chair qu'ils nous procurent, & l'utilité infinie dont pluſieurs ſont pour les beſoins de la vie: nous tâcherons de préſenter ici un léger tableau de tous ces objets ſi curieux & ſi intéreſſants.

Les eaux des fleuves, des rivieres, des lacs & des étangs, ſont remplies d'une multitude de poiſſons, qui varient tous pour la forme, pour la couleur, pour le goût. Le baſſin immenſe des mers en contient d'autres en nombres innombrables, & variés à l'infini : les uns ſont monſtrueux en groſſeur, vivipares, & s'accouplent, tels que les *plagiures* ou *cétacées :* on retire un très grand produit de leur pêche. *Voyez* les mots BALEINE, CACHALOT, &c. Ce genre de poiſſons a la queue toujours dans une poſition horiſontale : les autres ſont cartilagineux, tels que l'*Ichthyocole*, dont les arts tirent un grand avantage; leurs cartilages leur ſervent d'oſſements : d'autres ſont épineux, c'eſt-à-dire, ont les nageoires garnies d'aiguillons, & la queue toujours verticale : ces derniers ſont les *poiſſons proprement dits*, dont l'organiſation reſſemble beaucoup à celle des *poiſſons d'eau douce.*

On voit déja que la diſtinction des poiſſons doit ſe tirer ſur-tout des marques eſſentielles & des parties & actions principales qui ſont communes à toutes les eſpeces de chaque genre, & propres à chacune en particulier : c'eſt pourquoi on doit conſidérer ſi le poiſſon a des écailles, ſa hauteur perpendiculaire, ſa largeur; les nageoires, leur nombre & leur figure; la forme de la queue, la ligne latérale qui va tout le long des côtes; les dents, les opercules des ouies, la figure du poiſſon, ſa couleur; s'il eſt d'eau douce ou de mer, vivipare ou ovipare, &c.

On voit avec étonnement & admiration, que des poiſſons de mer qui ſe nourriſſent d'une eau dont le goût nous paroît inſupportable, qui eſt chargée de ſels ſi inhérents que les filtrations ne peuvent l'en dépouiller, ont cependant une chair délicieuſe; & que bien des gens préferent aux volailles les plus exquiſes.

Structure & organiſation des Poiſſons.

Lorſque l'on conſidere un poiſſon, on eſt d'abord arrêté par ſa forme extérieure : on remarque ſes nageoires & ſa queue, à l'aide deſquelles il rame & exécute tous les mouvements qui lui ſont néceſſaires : on le voit s'élever, s'abaiſſer, agiter ſes ouies d'un mouvement continuel : tout le jeu de cette méchanique pique la curioſité.

On obſerve d'abord que le poiſſon eſt recouvert d'écailles artiſtement arrangées; & leur uſage eſt de garantir le poiſſon, & de lui conſerver toute la flexibilité de ſon corps. (*Voyez* à l'article ABLE ce qu'on peut penſer ſur la formation de l'écaille des poiſſons). Tous les poiſſons, plus encore ceux de la mer que ceux des rivieres, ſont enveloppés d'un enduit gras &

huileux, qui les rend d'une ſoupleſſe infinie, & avec cela très propres à paſſer par les lieux les plus étroits. Cet enduit ſe renouvelle à chaque inſtant, & il eſt fourni par une infinité de petits vaiſſeaux excrétoires, qui viennent aboutir aux vuides preſque inſenſibles que les écailles laiſſent entr'elles. Il y a apparence que ces vaiſſeaux charient un ſuc qui leur eſt particulier, & qui ſert non-ſeulement à nourrir & à accroître les écailles, mais encore à les teindre de diverſes couleurs, quelques-unes ſi brillantes que l'art le plus recherché auroit de la peine à les imiter. Cet enduit gras & huileux étant impénétrable à l'eau, eſt encore propre à défendre le ſang des poiſſons du froid de ce fluide, & à redoubler leur chaleur naturelle par le renvoi des exhalaiſons du corps; ce qui devient tout-à-fait néceſſaire dans l'Océan ſeptentrional, où le froid n'épargneroit aucun poiſſon.

Le poiſſon pouvoit-il avoir une robe qui fût à la fois plus légere & plus impénétrable? La figure de ces animaux étant toujours un peu aiguiſée par la tête, les rend propres à traverſer un liquide; la *queue*, par ſon impulſion alternative de droite & de gauche, fait avancer le poiſſon en ligne droite; les *nageoires* qui ſont ſous le ventre du poiſſon ſervent auſſi un peu à repouſſer l'eau pour faire aller le corps & l'arrêter enſuite, quand le poiſſon les étend ſans les remuer. Mais leur principale fonction eſt de diriger les mouvements du corps en les tenant en équilibre; enſorte que ſi le poiſſon joue des nageoires qui ſont à droite, & qu'il couche ſur ſon corps celles qui ſont à gauche, tout le mouvement eſt auſſi-tôt déterminé vers la gauche; de même qu'un bateau à deux rames, ſi on ceſſe d'en faire jouer une, tournera toujours du côté où la rame n'eſt plus appuyée contre l'eau. Otez les nageoires aux poiſſons, le dos qui eſt plus peſant que le ventre, n'étant plus tenu en équilibre, tombe ſur un côté, ou deſcend même deſſous, comme il arrive aux poiſſons morts qui viennent ſur l'eau les nageoires en haut.

On voit le poiſſon monter, deſcendre, ſe tenir dans les eaux à une hauteur quelconque; c'eſt à l'aide d'une veſſie d'air, *veſicula pneumatica, aut utriculus natatorius*, qui eſt dans ſon corps, qu'il exécute tous ces mouvements : ſuivant qu'il enfle ou qu'il reſſerre cette veſſie, il s'éleve ou il deſcend, parceque ſon corps devient plus gros ou plus petit, ſon poids reſtant toujours le même. Ainſi l'on peut regarder la queue, les nageoires & la veſſie des poiſſons comme autant d'avirons, de rames, & de voiles.

On peut penſer que les muſcles du poiſſon ſont les moyens ordinaires dont il ſe ſert pour reſſerrer ou élargir ſa veſſie. S'il les relâche, l'air ſe dilate par ſon reſſort naturel, & la veſſie s'enfle; s'il les reſſerre, l'air ſe comprime, & la veſſie devient plus petite. Il eſt probable que les poiſſons ont auſſi la faculté d'expulſer l'air de leur veſſie, pour en recevoir de nouveau. Ray a obſervé dans la plûpart de ces animaux, un conduit qui va du gozier dans la veſſie à nager, & qui ſans doute ſert à cet uſage. Ce même Auteur dit que quand cette veſſie eſt percée ou déchirée, le poiſſon s'en-

fonce, & qu'il ne peut ni ſe ſoutenir, ni s'élever. Mais ce dommage ne cauſe point la mort de cette ſorte d'animaux; car un Auteur moderne, *Natuarlike Hiſtorie*, &c. a fait crever la veſſie d'un poiſſon dans la machine pneumatique, ſans que l'animal en ſoit mort. Au reſte il y a de grandes différences entre ces veſſies dans différents poiſſons, car les unes ſont compoſées d'une ſeule cavité, comme celles de l'*anguille*, des *truites*, des *brochets*, des *merlans*, &c. dans d'autres la veſſie a deux cavités, comme dans le barbeau, la carpe, &c. d'autres l'ont à trois, comme la tanche de mer, la gavotte. Redi dit que le *poiſſon doré* a quelquefois cette veſſie d'air diviſée en quatre cavités. Pluſieurs eſpeces de poiſſons n'ont point ces veſſies d'air; la lamproie, l'anchois, le dauphin, la torpille, la rouſſette, le goujon d'eau douce, &c. tous les poiſſons plats qui ſe tiennent toujours couchés dans le fond de l'eau, ſont de ce nombre, & alors ils exécutent ces mouvements par des moyens différents : ils ont des poumons qui peuvent ſe gonfler d'air, & ſe mettre en équilibre avec l'eau; telle eſt la grenouille : dans les *animaux amphibies*, la rétraction & l'impulſion des pattes ſont miſes en uſage pour nager.

L'organiſation intérieure des poiſſons nous préſente des différences bien ſenſibles d'avec celle des animaux terreſtres. La ſituation, la conformation des poumons, & leur commerce avec le cœur, ſont bien différents. L'illuſtre M. Duverney a donné une anatomie des plus exactes de la *carpe*, dont la ſtructure peut ſe rapporter à celle du plus grand nombre des poiſſons; & c'eſt d'après ſes obſervations que nous parlerons. Le cœur de ces poiſſons n'a qu'une oreillette, mais d'une grande capacité : elle eſt appliquée au côté gauche; il y a deux valvules à l'embouchure de l'oreillette dans le cœur, l'une deſſus & l'autre deſſous, attachées par tout le demi cercle qu'elles forment, & ouvertes du côté de la pointe du cœur; ce qui fait que le ſang qui reflue par la contraction du cœur, les ſouleve, & les joint l'une à l'autre comme dans la grenouille. Ce cœur eſt applati comme une châtaigne de mer; il s'emboîte par la baſe avec l'aorte. Les parois de ce cœur ſont fort épaiſſes à proportion de ſon volume, & ſes fibres d'une tiſſure fort compacte; auſſi a-t-il beſoin d'une forte action pour la circulation.

Les *ouies* que l'on remarque dans les poiſſons ovipares, ſont leurs véritables poumons, les organes de leur reſpiration; car ils ont beſoin d'air pour vivre, & ils ſont conſtruits de maniere à pouvoir extraire de l'eau l'air néceſſaire à leur reſpiration. Les ouies des poiſſons ſont des eſpeces de feuillets compoſés d'un rang de lames étroites, rangées & ſerrées l'une contre l'autre, qui forment comme autant de barbes ou franges ſemblables à celles d'une plume à écrire : ce ſont ces franges qu'on peut appeller proprement le poumon des poiſſons. Ces ouies ſont recouvertes d'un couvercle qui s'éleve & qui s'abaiſſe, & qui en s'ouvrant donne paſſage à l'eau que l'animal a reſpirée : un nombre prodigieux de muſcles font mouvoir toutes ces parties.

L'aorte,

L'aorte, qui dans les autres animaux porte le ſang du centre à la circonférence de tout le corps, ne parcourt de chemin dans ceux-ci que depuis le cœur juſqu'à l'extrémité des ouies, qui ſont les poumons des poiſſons; alors les veines du poumon devenues arteres, font la fonction de l'aorte.

Le poiſſon avale l'eau continuellement par la bouche (c'eſt ſon inſpiration), & il la rejette par les ouies (c'eſt ſon expiration) : c'eſt dans ce paſſage que le ſang s'abreuve d'air. Le ſang qui ſort du cœur du poiſſon, ſe répand de telle maniere ſur toutes les lames dont les ouies ſont compoſées, qu'une très petite quantité de ſang ſe préſente à l'eau ſous une très grande ſuperficie, afin que par ce moyen chacune de ces parties puiſſe facilement, & en moins de tems, être pénétrée par les petites particules d'air qui ſe dégagentde l'eau par l'extrême diviſion qu'elle ſouffre entre ces lames. C'eſt pour cela qu'il a fallu non-ſeulement que chaque feuille en eût un ſi grand nombre, mais auſſi que toutes leurs ſurfaces fuſſent couvertes de rameaux capillaires, traverſaux de l'aorte. C'eſt à-peu-près la même méchanique dans les poumons des autres animaux; mais le nombre des vaiſſeaux dans les véſicules des poumons, n'approche pas du nombre de ceux des lames des ouies : auſſi eſt-il plus difficile de tirer l'air de l'eau, que de reſpirer l'air pur tel qu'il entre dans les poumons véſiculaires.

Quand on conſidere que le ſang des veines des ouies eſt d'un rouge plus vermeil que celui de l'aorte, on juge aiſément qu'il s'y eſt chargé de quelques particules d'air. On remarque dans les autres animaux la même différence entre le ſang de l'artere du poumon, qui eſt toujours d'un rouge obſcur, & celui de la veine du poumon, qui eſt toujours d'un rouge fort éclatant. Le ſang ainſi impregné des particules d'air, & par là devenu vraiment artériel, entre dans les veines des ouies; & ces veines prenant dans les poiſſons la conſiſtance d'arteres, diſtribuent ce ſang à toutes les parties poſtérieures du corps; il eſt enſuite repris par les veines qui le portent au cœur.

Toutes les pieces qui ſervent à la reſpiration de la carpe, & dont on peut faire, comme nous l'avons dit ci-deſſus, l'application aux autres poiſſons, montent à un nombre ſi ſurprenant, qu'on ne ſera pas fâché d'en voir ici le dénombrement.

Les pieces oſſeuſes ſont au nombre de quatre mille trois cents quatre-vingt-ſix. Il y a ſoixante-neuf muſcles; les arteres des ouies, outre leurs huit branches principales, jettent quatre mille trois cents vingt rameaux, & chaque rameau jette de chaque côté ſur le plat de chaque lame, une infinité d'arteres capillaires tranſverſales, dont le nombre paſſeroit de beaucoup tous ces nombres enſemble. Quelle fineſſe d'organiſation ! Il y a autant de nerfs que d'arteres, les ramifications des premiers ſuivant exactement celles des autres. Les veines, ainſi que les arteres, outre leurs huit branches principales, jettent quatre mille trois cents vingt rameaux,

qui sont de simples tuyaux, & qui, à la différence des rameaux des arteres, ne jettent point de vaisseaux capillaires transversaux.

Parmi les poissons, il y en a qui ont les mâchoires armées de dents; il s'en trouve même qui les ont munies de trois ou six rangs, tel que le requin; d'autres n'ont point de dents enracinées dans les mâchoires, tels que la tanche, la carpe & le barbeau; mais elles sont situées dans la voûte charnue du palais, ou dans de petits os placés à l'entrée de l'œsophage; d'autres, telle que l'alose, n'en ont point du tout, ni aux mâchoires, ni dans toute l'étendue du palais & des parties voisines de l'entrée de l'œsophage, à moins qu'on ne veuille donner le nom de dents à certaines petites inégalités en forme de scie que l'œil voit à peine, mais que l'on sent au tact à l'extrémité des levres supérieures.

L'anus que les Mariniers appellent *umbilic*, ou le fondement, a aussi ses singularités. Il ne paroît à l'extérieur qu'une seule ouverture par où se déchargent les excréments des boyaux; mais cette ouverture en comprend encore deux autres, dont l'une donne passage aux œufs dans les femelles, & à la semence dans les mâles, & l'autre laisse passer l'urine de la vessie; de sorte que voici trois conduits qui aboutissent dans cet endroit. Les œufs sont disposés dans deux capsules de chaque côté de l'abdomen, & ces conduits se réunissent en un seul canal qui se termine à la partie postérieure de l'anus. Le nombre des œufs que donnent les poissons, est prodigieux: on a calculé ceux que pouvoit donner une *morue*, & on a trouvé pour total neuf millions trois cents quarante-quatre mille œufs. Quelle fécondité! mais aussi quelle destruction! combien de ces œufs sont dévorés! combien de petits poissons sont détruits! c'est ainsi que se conserve la balance dans la production des êtres animés.

La *laite*, que l'on nomme aussi *laitance*, est une partie composée de deux corps blancs très irréguliers: ce sont les testicules dans lesquels se filtrent la semence; ils sont presque aussi longs que la cavité du bas ventre: le côté droit est quelquefois un peu plus gros que le gauche, parcequ'il commence un peu plus près du diaphragme: c'est cette semence que le mâle répand sur les *œufs* à l'instant où la femelle les dépose dans l'eau, & c'est cette semence qui les féconde. *Voyez* au mot ŒUFS les différences qui se trouvent entre les *œufs des poissons* & les *œufs d'oiseaux*.

Il se trouve quelquefois des poissons véritablement hermaphrodites. M. Morand a fait voir à l'Académie des Sciences en 1737, les parties intérieures d'une grosse carpe, où d'un côté l'on voyoit distinctement les œufs, & de l'autre la laite: à cette occasion, M. de Réaumur dit, qu'il avoit observé plusieurs fois la même chose dans le brochet, & M. le Marchand dans le merlan. On peut y ajouter les *moules* dont nous avons parlé. Voilà bien des poissons hermaphrodites qui en feroient soupçonner beaucoup d'autres. Que d'éclaircissements à desirer sur ce sujet! Plusieurs hermaphrodites ont le besoin ordinaire d'un autre animal de leur espece pour

engendrer : les moules procréent toutes seules, mais elles sont des vers testacées. De quel genre seront ces nouveaux hermaphrodites qui se trouvent parmi les poissons ? Ce sont autant de questions de M. Fontenelle.

Quoiqu'il ne soit pas facile de découvrir l'organe de l'ouie des poissons, il est cependant démontré qu'ils entendent : la preuve en est que dans certains lieux on habitue les poissons à accourir au son d'une cloche pour venir prendre leur nourriture. On a même observé que les sons vifs l'emportent sur les sons graves lorsqu'il s'agit de mettre les poissons en mouvement. Dans les poissons qui respirent, tels que la *baleine*, le *dauphin*, le *veau marin* (ce dernier est amphibie), il n'est point difficile de suivre la route du conduit auditif extérieur de ces animaux ; mais dans ceux qui n'ont point de poumons, ni d'oreilles, l'organe où réside le sens de l'ouie est plus difficile à découvrir. On est fort indécis si ces derniers n'entendent pas par le sentiment du tact excité par l'agitation de l'air communiquée à l'eau.

Maniere dont les Poissons se multiplient.

Lorsque les poissons veulent multiplier, on les voit s'attrouper dans les eaux, sauter, & s'élever de toutes parts. Personne n'ignore, & c'est un fait constant, qu'il y a des animaux qui fécondent leurs femelles sans un véritable accouplement, comme on le remarque dans les poissons, dans les mouches éphémeres, &c. Dans toutes les especes de poissons (excepté les vivipares), souvent les poissons mâles s'approchent de la femelle dans le tems du frai ; il semble même qu'ils se frottent ventre contre ventre, car le mâle se retourne quelquefois sur le dos pour rencontrer le ventre de sa femelle, mais malgré cela il n'y a aucune copulation ; le membre nécessaire à cet acte n'existe pas ; & lorsque les poissons mâles approchent de si près de la femelle, ce n'est que pour répandre la liqueur contenue dans leur laite, sur les œufs que la femelle laisse couler alors : il semble que ce soient les œufs qui les attirent plutôt que la femelle ; car si elle cesse de jetter des œufs, le mâle l'abandonne, & suit avec ardeur les œufs que le courant emporte, ou que le vent disperse : on le voit passer & repasser cent fois dans tous les endroits où il y a des œufs : ce n'est sûrement pas pour l'amour de la mere qu'il se donne tous ces mouvements ; il n'est pas à présumer, dit M. de Buffon, qu'il la connoisse toujours ; car on le voit arroser de sa laite tous les œufs qu'il rencontre pour les féconder, & souvent avant que d'avoir rencontré sa femelle. L'eau est le milieu par lequel la vertu vivifiante de la liqueur séminale se communique aux œufs.

Parmi les poissons de mer, les uns mettent bas leurs œufs tout près des rivages, où l'eau se trouve plus échauffée par les rayons du soleil ; ils y choisissent un lieu commode où ces œufs puissent éclore, & semblent le faire avec d'autant plus de prévoyance, que l'eau est plus douce & moins salée dans ces endroits, & qu'il s'y rencontre une grande quantité d'insectes aquatiques, dont la plupart servent de pâture au frétin nouvellement

éclos. C'eſt ainſi que les ſaumons & pluſieurs autres poiſſons qui dépoſent leurs œufs, ſont obligés de remonter les fleuves dont l'eau n'eſt point infeſtée par la ſalure de la mer, mais au contraire purifiée par le mouvement. Il n'en eſt pas de même des poiſſons de haute mer, auxquels une trop longue diſtance interdit les rivages; mais ils font des œufs qui nagent ſur les flots, & qui écloſent dans le varec ou *algue marine*. Pour les *poiſſons plagiures*, dits *cétacées*, qui ont le ſang chaud, ils ſont vivipares; s'accouplent & allaitent leurs petits.

A la Chine, qui eſt de toutes les contrées celle qui offre la plus grande abondance de poiſſons, les rivieres, les lacs, les étangs, & les canaux mêmes en ſont remplis. On y voit preſque tous les poiſſons d'Europe, qui fourmillent juſques dans les foſſés qu'on creuſe au milieu des champs pour conſerver l'eau qui ſert aux plantations de riz. Ces foſſés ſont remplis de frai ou d'œufs de poiſſons, dont les propriétaires des champs tirent un profit qui monte quelquefois au centuple de la dépenſe, en les vendant à la meſure aux marchands qui viennent avec un nombre ſurprenant de barques, notamment ſur la riviere de Yang-tſe-Kyang. Vers le mois de Mai, les habitants du pays bouchent la riviere en pluſieurs endroits, dans l'eſpace de dix lieues, avec des claies & des nattes, afin d'arrêter le frai, qu'ils ſavent diſtinguer au premier coup d'œil, & dont ils rempliſſent des tonneaux en le mêlant avec de l'eau. On tranſporte ce *frai* en diverſes Provinces; & il y fait une branche de commerce d'autant plus importante, que le peuple de la Chine ne ſe nourrit preſque uniquement que de poiſſons. Le gros poiſſon ſe conſerve, en ce pays, dans de la glace.

Durée de la vie des Poiſſons, leurs guerres & leurs marches.

Si les viciſſitudes de l'air, comme le prétend le Chancelier Bacon, ſont la principale cauſe de la deſtruction des êtres vivants, il eſt certain que les poiſſons, étant de tous les animaux ceux qui y ſont le moins expoſés, doivent durer beaucoup plus que les autres; mais ce qui contribue encore à la longue durée de leur vie, c'eſt que leurs os ſont d'une ſubſtance plus molle que celle des autres animaux. Ils ne ſe durciſſent point; ils ne changent preſque pas avec l'âge. Leurs arrêtes s'allongent, groſſiſſent, & prennent de l'accroiſſement ſans prendre de ſolidité, du moins ſenſiblement. Une choſe qui concourt beaucoup à abréger la vie des poiſſons, c'eſt quand ils ſont obligés d'habiter ſous des glaces : il y en a même qui y périſſent faute d'air extérieur, tels que les *cétacées*. Voyez *ce mot*. On a auſſi remarqué que des poiſſons qu'on touche avec les mains, ou qu'on tourmente trop dans les étangs, meurent. Ces animaux en général craignent le bruit des armes à feu; le tonnerre, les orages, la fumée de poix ou de goudron.

Les poiſſons ſe livrent des guerres entr'eux; les foibles deviennent la proie des forts. On en voit des bancs entiers, forcés de quitter, par une

loi naturelle, les abîmes de l'Océan, où ils sont en sûreté, pour approcher des rivages où on leur tend des pieges : d'autres ne fuient pas le milieu des mers seulement pour éviter la poursuite des cétacées ; mais ils se sauvent vers les côtes, étant chassés par des troupes de plongeons ou de mauves, qui volent sur la surface des eaux : c'est alors qu'ils viennent tomber dans les filets des Pêcheurs. D'autres, tels que les morues & les harengs, passent d'un promontoire à l'autre, & marchent comme des armées : leur marche est réglée. Ces poissons paroissent dans des tems marqués, le long de certaines côtes, attirés par une multitude innombrable de vers & de petits poissons qui habitent ces endroits. *Voyez* aux mots Morue & Hareng *la description détaillée de ces marches si curieuses.*

Depuis les plus gros animaux qui vivent dans l'eau, jusqu'aux plus petits, tout est en action & en guerre ; ce n'est que ruses, que fuites, que détours, que violences. On s'y entre-pille, on s'y entre-mange sans mesure : il y en a qui évitent, par la légereté & la prévoyance, la force de leurs ennemis ; c'est ainsi que les especes se conservent toujours, & ne sont pas détruites à cause de leur grande multiplication. Les poissons souffleurs, tels que les *dauphins*, &c. ont pour armes offensives & défensives, indépendamment de leur queue, la faculté de lancer à 3 toises de distance, un jet d'eau dans les yeux de leur ennemi, ce qui le rend aveugle pour un moment, ou trouble l'espace compris entre les deux combattans, & facilite au plus foible d'éviter le danger qui le menaçoit. M. Lamorier, de la Société Royale des Sciences de Montpellier, prétend que c'est à la force des poumons, à la figure singuliere du larynx, à un aqueduc ou fistule située au bas du front, enfin à un gros muscle appellé *sterno-fistulaire*, qu'on doit attribuer la propriété que les poissons souffleurs ont de souffler & de lancer l'eau en l'air avec bruit. Cet Auteur explique encore la différente direction de ce jet, tantôt verticale, tantôt oblique, & tantôt horisontale, suivant que la tête de ces sortes de poissons est plus ou moins abaissée par la contraction de ce même muscle.

Empoissonnement des étangs.

Comme les poissons multiplient beaucoup, & qu'ils trouvent abondamment dans les eaux de quoi se nourrir (car cet élément est toujours rempli d'une multitude d'insectes), les étangs sont d'un très bon rapport ; mais on doit avoir soin, lorsqu'on les empoissonne, de n'y mettre que des poissons qui y puissent vivre & multiplier. On doit donc avoir égard à la nature du terrein de l'étang : par exemple, la carpe, la tanche, l'anguille, la barbotte, & autres poissons visqueux, se plaisent dans la bourbe & les eaux dormantes : la truite, la perche, la loche, le goujon dans l'eau vive & les pierrails : le brochet & le barbeau, & même la carpe, se plaisent dans les étangs sablonneux ; le poisson de ces derniers est estimé le meilleur. Dans un étang de huit arpents, qui est l'étendue qu'on donne à une

carpiere, on met environ cent carpes mâles & femelles de dix à douze pouces, chacune desquelles peut en jetter plus d'un millier. On doit prendre garde qu'aucun brochet n'entre dans la carpiere. On appelle *alvin*, le petit poisson qui a cinq pouces depuis le dessous de l'œil jusqu'à la fourchette; il n'est ordinairement de cette grandeur qu'après trois étés: c'est l'alvin dont on se sert pour empoissonner. On pêche les étangs de trois ans en trois ans, après qu'on les a alvinés.

On pratique sur le bord de la mer, des espaces environnés de roseaux & de cannes, sur des canaux qui communiquent de la mer aux étangs, & dans le passage desquels on prend le poisson; c'est ce qu'on nomme *des étangs salés*. La pêche des poissons de mer & de ceux d'eau douce se fait d'une multitude de manieres différentes, ainsi qu'on le peut voir dans les livres économiques, & même dans ce Dictionnaire.

Castration des Poissons ovipares.

Il est dit dans l'Histoire de l'Académie, pour l'année 1742, qu'un nommé Samuel Tull, Marchand de poissons, vint proposer à M. Sloane, Président de la Société de Londres, de lui communiquer le secret de châtrer les poissons, & de les engraisser par ce moyen. Il prétendoit que ce poisson surpassoit les autres en délicatesse de goût, autant qu'une poularde surpasse un coq, & un bœuf gras un taureau. La singularité du fait excita la curiosité du savant Naturaliste: on fit venir huit *carruchens*, especes de petites carpes, qu'on avoit apportées depuis peu de Hambourg en Angleterre. Samuel Tull fit l'opération de la castration, en ouvrant l'ovaire d'une de ces carpes, & en remplissant la plaie avec un morceau de chapeau noir. La carpe châtrée parut d'abord nager avec moins de facilité que les autres; M. Sloane la croyoit vivante lorsqu'il écrivit ce fait à M. Geofroi, mais on ne nous en apprend pas davantage.

Cet effet de la castration des poissons est assez vraisemblable par son analogie avec ce qui arrive aux animaux terrestres; & M. Sloane pense qu'une pareille découverte mérite d'être suivie, & peut être utile, soit pour rendre le poisson plus gras & plus délicat, soit pour en diminuer la multiplication dans les étangs & dans les viviers trop abondants en fretin, par-là peu favorable à son accroissement. A l'égard des petits poissons vivipares, Stenon a démontré dans les *Actes de Copenhague*, qu'ils prennent de la nourriture dans l'*oviductus* par la bouche & par les intestins, de même que les oiseaux,

Observation sur la pêche des Poissons.

Une remarque importante, que nous ne devons pas omettre ici, c'est que dans les lieux où se fait la pêche de divers poissons, tels que les thons, les harengs, les sardines, &c. la mer s'engraisse pendant tout le tems que

dure cette pêche, & file comme de l'huile ; souvent même elle étincelle, sur-tout quand on la frappe avec des rames, ou plutôt avec leur tranchant. Cette graisse ou huile, qui surnage l'eau de la mer, ne se trouve point dans les rivieres où se fait la pêche immense des saumons, &c. l'eau n'est jamais troublée ni épaissie.

Utilités des Poissons pour la nourriture, & pour divers usages de la vie.

La chair & le goût de divers poissons, tant d'eau douce que de mer, sont très variés. Le poisson de mer est le meilleur de tous, parceque la salure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les poissons de mer, ceux qui habitent les sables & les rochers, sont les plus sains : on nomme ces derniers *saxatiles*. On estime ensuite ceux qui habitent le fond de la mer ; & on donne le dernier rang à ceux qui vivent sur les bords, parceque l'eau où ils sont est moins pure. Il y a des poissons de mer qui entrent dans les fleuves ; & on remarque que lorsqu'ils ont habité dans l'eau douce quelque tems, ils en sont beaucoup plus agréables au goût : mais il n'est pas bien décidé qu'ils en soient plus sains. Entre les poissons de riviere, les meilleurs sont ceux qu'on pêche dans les rivieres rapides. Les poissons qu'on prend dans les rivieres qui arrosent les grandes villes, sont toujours moins bons au dessous de ces villes, à cause des immondices qui les y attirent, & dont ils se nourrissent. La maniere la plus saine d'apprêter le poisson pour les aliments, est de les faire frire, soit au beurre, soit à l'huile. En général la chair des poissons est assez saine, mais elle nourrit peu, se corrompt promptement, & est moins propre à fournir un bon suc substantiel, que la chair des animaux terrestres. Le poisson convient donc mieux à ceux qui abondent trop en suc nourricier, & qui font trop de chyle & de sang. Il se trouve même des maladies où le poisson peut convenir, dans les cas où les nourritures succulentes peuvent donner lieu à des inflammations.

Cette alternative de propriétés ne décide point la fameuse question ou dispute qui s'est élevée, il y a quelques années ; savoir, *s'il est plus salubre d'être ichthyophage, ou plus sain d'être sarcophage ?*

Il y a des poissons dont la chair est venimeuse, telle est celle du lion-marin, & de la plus grande partie des poissons de la Nouvelle-Providence, l'une des Isles de Bahama. Quand la bécune & la bonite, &c. mangent des fruits du mancelinier, leur chair devient un poison pour les personnes qui en mangent. On reconnoît que les poissons sont ainsi envenimés lorsque leurs dents sont noires, & que leur foie est amer.

Entre les poissons dont la chair ne nous est pas agréable, il y en a qui ne sont pas pour cela inutiles. Les poissons du Nord, dont nous n'aimons pas le goût huileux, servent de nourriture à d'autres peuples, aux besoins desquels ils sont plus proportionnés. Il est à propos de remarquer, qu'au contraire des animaux terrestres qu'il faut nourrir avec soin pour les rendre

meilleurs au goût, les poiſſons ont beſoin de jeûner quelques jours, & d'être retenus en eau courante, pour devenir un mets plus agréable & plus flatteur; enfin, il n'y a pas juſqu'à leurs arrêtes, leurs barbes, leurs écailles, dont pluſieurs Nations ſachent tirer avantage. Il y a un poiſſon dont les arrêtes ſont ſi fortes, que les habitants de la Groënlande s'en ſervent au lieu d'aiguilles, pour coudre les peaux d'ours dont ils font leurs coëffures & leurs habits, qu'ils aſſemblent avec des boyaux deſſéchés, en guiſe de fil. Les mêmes peuples conſtruiſent la carcaſſe de leurs barques avec des os de baleine, qu'ils revêtent de peaux de veaux marins ou de baleines. On retire des uns, une colle; d'autres fourniſſent de l'huile en abondance; ceux-ci donnent une eſpece d'ivoire, ainſi qu'on peut en voir un détail plus circonſtancié, à l'article des poiſſons qui fourniſſent ces matieres; tels que la *baleine*, le *narhval*, l'*ichthyocole*, l'*ours marin*, &c.

Quand les cadavres des poiſſons morts ſont pouſſés vers le rivage, les poiſſons voraces, tels que les ſquales, les lamproies, &c. y accourent en foule pour les manger; & ceux-ci, arrêtés ſouvent par le reflux de la mer dans des foſſés, ſervent eux-mêmes de pâture aux bêtes de rapine qui habitent le long des rivages: par ce moyen l'air eſt purgé de l infection des cadavres; &, comme le dit l'Auteur du Dictionnaire des animaux, par une ſage économie de la Nature, pluſieurs animaux trouvent à ſe nourrir.

Poiſſons étrangers & curieux.

Au rapport du Pere Labat, les Iſles de l'Amérique fourniſſent beaucoup de poiſſons. On remarque entr'autres le *poiſſon rouge*, ainſi nommé, parceque ſa peau & ſes écailles ſont d'une couleur de feu aſſez vive: il a beaucoup de la figure de la tanche; ſa chair eſt très blanche & très délicate: il eſt gras, ferme: ſes œufs ſont excellents. L'Auteur dit en avoir vu qui peſoient juſqu'à quarante livres; mais ceux-là ſont très rares.

Le poiſſon d'or du Cap, a tiré ſon nom d'un cercle de cette couleur, qu'il a autour de l'œil; il a auſſi une raie d'or, qui s'étend de la tête à la queue. Sa longueur ordinaire eſt d'un pied & demi, & ſa peſanteur d'une livre. La couleur de ſa chair eſt un mélange de blanc & de rouge, & il eſt d'un goût délicat. On ne voit le poiſſon d'or au Cap de Bonne-Eſpérance, que depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Août, qu'il paroît ſur les bancs.

Il y a une eſpece de petit poiſſon Chinois, qu'on nomme PETIT POISSON D'OR OU D'ARGENT, en latin *Cyprinus pinnâ ani duplici caudæ trifurcæ.* Ce petit poiſſon eſt des plus jolis: nous en avons parlé ſous le nom de *dorade Chinoiſe*, à la ſuite du mot DORADE.

Les Chinois ont auſſi de petits poiſſons qui ſont blancs & noirs, avec des points d'or & d'argent. La grande beauté de ces animaux eſt cauſe que preſque dans la plus grande partie des Indes Orientales, on en nourrit chez les Princes & les grands Seigneurs, qui ſe font un plaiſir de donner

eux-mêmes à manger à ces petits poiſſons : au premier coup de ſifflet qu'ils donnent, on voit ces animaux accourir avec beaucoup de gaieté, de vîteſſe, & ſe jouer d'une maniere amuſante. Ils fraient au mois de Mai.

Les Chinois donnent le nom de *poiſſon-farine* à un poiſſon fort délicat & tout-à-fait blanc, qui ſe trouve dans leur mer en bancs ſi conſidérables, que d'un coup de filet on en prend quelquefois quatre quintaux. Le *poiſſon-coq* du Chili, a une eſpece de crête ſur le devant de la tête.

POISSON ARMÉ. On voit cette eſpece de poiſſon dans preſque tous les cabinets des Curieux. Les habitants des côtes des Indes Occidentales, pêchent beaucoup de diverſes eſpeces de ces poiſſons. Il y en a un qui eſt gros comme un ballon, preſque tout rond, & n'ayant qu'un moignon de queue : il n'a point de tête, & a les yeux & la queue attachés au ventre. Au lieu de dents, il a deux petites pierres blanches, fort dures, & larges d'un pouce, qui ſont comme deux petites meules, dont il ſe ſert pour briſer & caſſer les coquillages de mer, dont il ſe nourrit. Il eſt armé de petites pointes, groſſes & longues comme des fers d'aiguillettes, auſſi piquantes qu'une aiguille, & tuilées ; il les dreſſe, baiſſe & biaiſe comme il le veut. Lorſqu'il eſt pris à l'hameçon, & qu'on le tire ſur le rivage, on ne peut le prendre par aucune partie du corps, juſqu'à ce qu'il ſoit mort faute d'eau. Quoique ce poiſſon ſoit quelquefois plus gros qu'un boiſſeau, ſa chair ne fournit pas plus à manger que celle d'un maquereau médiocre : elle eſt blanche & ſemblable, pour le goût, à celle du veau. On lui trouve dans le ventre, certaines bourſes remplies d'air ; on fait avec ces bourſes la colle la plus forte & la plus tenace qu'il ſoit poſſible. Il y a pluſieurs autres eſpeces de poiſſons armés, qui different par la poſition & la ſituation de leurs pointes. Ce poiſſon eſt le cho-kia-yu des Chinois.

POISSON ASSIETTE. *Voyez* à l'article LUNE DE MER.

POISSON A BATON. *Voyez* au mot MORUE.

POISSON BŒUF. *Voyez* LAMENTIN.

POISSON CHIRURGIEN. A la Martinique, on appelle ainſi un poiſſon qui porte vers ſa queue deux petites pointes fermes & aiguës comme une lancette. Il peut les élever à volonté, les rendre ſaillantes, ou les abaiſſer le long de ſon corps, & les emboîter chacune dans une petite cavité, comme dans un étui.

POISSON-COFFRE. On donne ce nom à un poiſſon qui ſe trouve vers les Antilles : il eſt couvert, depuis la tête juſqu'à la queue, d'une écaille aſſez mince, ſeche & très dure ; ſa tête eſt jointe au corps ſans qu'il y paroiſſe aucune ſéparation. Il eſt triangulaire ; & ſa tête, qui eſt arquée, a la même figure : ſes yeux ſont gros. Il y en a deux eſpeces principales ; l'une a deux épines qui lui ſortent de ſon ventre plat, vers la région de l'anus ; l'autre, outre ces deux épines, en a deux ſemblables & horiſontales au ſommet de la tête : leur peau eſt tiquetée en maniere d'écailles, à compartiments réguliers. Labat, *T. II* de ſes Voyages, dit que quand le poiſſon-coffre eſt cuit, on le tire comme un limaçon de ſa coque, ou

comme une tortue de son écaille, & que sa chair est blanche & succulente. Ce poisson est l'*ikam peti* des Indiens.

POISSON CORNU. *Voyez* MACHORAN.

POISSON D'OR & D'ARGENT. *Voyez* DORADE CHINOISE.

POISSON-EMPEREUR. *Voyez* au mot BALEINE l'article ESPADON.

POISSON-ÉPINADE. *Voyez* ÉPINOCLE.

POISSON-ÉVENTAIL. *Voyez* ÉVENTAIL.

POISSON-FARINE. *Voyez* à la fin de l'article général POISSON.

POISSON-FEMME au TRUIE D'EAU. Espece de *syrene*. Voyez ce mot.

POISSON-GOURMAND. *Voyez* GIRELLA & DONZELLE.

POISSON DE JONAS ou ANTROPOPHAGE. *Voyez* au mot REQUIN.

POISSON-JUIF. *Voyez* à l'article MARTEAU.

POISSON A L'OISEAU. C'est l'*ikam-boëron* des Indiens. Ce poisson, qui a la forme d'une plie, est blanc, & long d'un pied & demi; sa tête est petite & pointue; les lignes latérales sont noires, l'une est sur le dos, & l'autre sous le ventre; la queue & les nageoires sont d'un assez beau jaune. On mange rarement de ce poisson.

POISSON-LUNE. *Voyez* LUNE DE MER.

POISSON PÉTRIFIÉ, *Ichthyolithus*. On trouve rarement de ces animaux devenus fossiles, entierement conservés ou en relief: on en rencontre plus communément les empreintes; ceux qui sont écailleux sont les moins mutilés. *Voyez* SCHEUCHZER, *in Querel. Pisc. & Musc.* On trouve souvent des têtes fossiles, des ouies, des écailles, des nageoires, des queues, des arrêtes, des squelettes, des vertebres, des dents de cheval marin, de lamie, de dorade & du grondeur. *Voyez* GLOSSOPÊTRES & CRAPAUDINE. On trouve encore des crabes, des portions de lézards pétrifiés ou minéralisés, & des os. *Voyez* TURQUOISE & IVOIRE FOSSILE.

POISSON PUANT. Les Negres donnent ce nom à une pâte de petits poissons pilés, qui leur sert toute l'année pour amorcer le gros poisson, qu'ils prennent par ce moyen dans de longs paniers. Ils mangent aussi de ce poisson gâté, qui est une espece de melette; c'est un de leurs mets les plus exquis.

POISSON DE ROCHER. *Voyez* au mot MORUE. Celui que les Indiens désignent sous le nom d'*ikam batoë*, ou *poisson à pierre*, ressemble au contraire à une plie.

POISSON ROUGE. *Voyez* à la fin de l'article général POISSON.

POISSON SOUFFLEUR. *Voyez* ce qui est dit de ces sortes de poissons, à l'article BALEINE.; *voyez* aussi l'article POISSON.

POISSON DE SAINT PIERRE. *Voyez* DORÉE.

POISSON STERCORAIRE ou MERDEUX, *Piscis stercorarius*: il ressemble, pour la figure du corps, au spare. On l'a nommé ainsi, parce qu'il vient vivre autour des latrines, & qu'il se nourrit des ordures qui en

sortent. Quelques-uns, à cause de sa maniere de vivre, pensent qu'il n'est pas salutaire; mais au contraire, Ray dit qu'il est d'un bon goût, soit rôti, soit bouilli. Il est plat & large; son ventre est bleu, marqué de taches larges : les nageoires du dos sont garnies de rayons épineux en devant, & de rayons mous par derriere.

POISSON VOLANT. On donne ce nom à l'exocet, qui est le même que l'adonis, & que quelques Naturalistes prennent pour le *muge volant*. L'hirondelle de mer & le milan, appellé *faucon de mer*, sont aussi des especes de poissons volants. *Voyez* ces mots.

Le poisson volant, celui que l'on voit fort fréquemment dans les cabinets des Curieux, est ordinairement de la taille du maquereau; il est remarquable par des nageoires très larges & allongées, qui lui servent d'aîles pour voler. Quoique ce poisson puisse voler un peu dans les airs, & nager dans les eaux, il y a peu d'animal sur terre ni sur mer, qui aient autant d'ennemis. Il se voit à chaque moment exposé à être dévoré par les *goulus de mer*, les *dauphins*, & les autres poissons voraces. Si, voulant échapper à ses ennemis marins, il veut se servir de ses aîles, il est aussi tôt assailli par les oiseaux de proie. Il vole cependant fort vîte; mais son vol ne dure pas long-tems, parcequ'il est obligé de se replonger dans l'eau dès que ses aîles ne sont plus humectées, & les mouvements violents qu'elles font, les sechent bientôt; & souvent en rentrant dans la mer, il tombe dans la gueule de quelque ennemi. Lorsqu'il pleut, il peut voler plus long-tems. Pour éviter les oiseaux de proie, il saute sur les vaisseaux, où il se met sur le côté; & dans cette attitude, il reste long-tems soutenu sur ses aîles.

Les poissons volants vont toujours par bandes, & il en vole souvent hors de l'eau une centaine à la fois. Il y a plusieurs especes de poissons volants, qui different par les aîles & par leur couleur, & point par leur grandeur. Les uns n'ont que deux aîles; d'autres en ont deux petites, couvertes d'une peau brune, entrelacées de petites arrêtes; d'autres ont quatre aîles, longues, étroites, unies & sans arrêtes. La chair de ces poissons est excellente, & surpasse de beaucoup en délicatesse celle du hareng frais. Ce n'est qu'entre les Tropiques qu'on trouve les poissons volants; on n'en trouve ni en deçà, ni au delà. *Voyez* MILAN MARIN, HIRONDELLE DE MER (POISSON).

POIVRE, *Piper*. Nom que l'on donne aux fruits aromatiques de différentes especes d'arbre, dont nous citerons les plus connus & les plus en usage.

Le POIVRE BLANC, *Piper album*, est en petites grappes. Les fruits du poivrier blanc sont plus petits que ceux du poivrier noir. M. Geofroi, *Mat. Médic.* dit que le poivre blanc du commerce ne differe du noir que par la couleur grise ou blanchâtre, & qu'il n'est autre chose que le poivre noir, dont on a ôté l'écorce avant de le faire sécher de la maniere que nous dirons au mot POIVRE NOIR. On prétend que les arbrisseaux qui donnent ces deux poivres, ne different pas plus l'un de l'autre, que deux seps de

vigne qui produifent, l'un du raifin blanc, & l'autre du raifin noir : on dit cependant que les plantes qui portent le poivre blanc, font plus rares, & ne naiffent qu'en petite quantité dans quelques endroits du Malabar & de Malaca. Pomet, dans fon hiftoire des Drogues, avance que les habitants du pays les plantent aux pieds des arécas & des cocos, &c. que les fruits du poivrier blanc font difpofés en petites grappes, ronds, verds au commencement, & grisâtres étant mûrs. Flacourt, qui étoit Gouverneur de Madagafcar, rapporte que le poivre blanc s'appelle dans ces contrées, *lalé vitfic*, & qu'il y en avoit une fi grande quantité dans les bois de ce pays, que fans la guerre, il y en auroit eu dorénavant une récolte capable de charger un grand navire ; que les tourterelles & les ramiers en font leur nourriture ; enfin, qu'il eft mûr aux mois d'Août, de Septembre & d'Octobre. *Voyez* POIVRE NOIR.

POIVRE D'EAU. *Voyez* au mot PERSICAIRE.

POIVRE D'ÉTHYOPIE ou GRAIN DE ZÉLIM, *Piper Æthyopicum.* On donne ce nom à une gouffe longue de trois à quatre pouces, de la groffeur d'une plume d'oie, noirâtre, un peu courbée, divifée en petites loges, ridée, compofée de fibres longues, pliante, difficile à rompre, & d'une fubftance rouge cendrée : chaque loge contient une graine ovalaire, groffe comme une petite feve, noirâtre en dehors, luifante, d'une fubftance un peu dure, roufsâtre, dont la texture eft en maniere de réfeau femblable à un rayon de miel : le goût, tant de la gouffe que des graines, approche de celui du poivre noir. Cette forte de poivre long naît en Ethyopie à une plante rampante, qui, felon Lemeri & Pomet, ne produit, ni feuilles, ni fleurs, mais feulement une tige où font attachées plufieurs têtes, groffes comme une petite châtaigne, dures, d'où fortent les gouffes. Cet arbriffeau eft une efpece d'acacia qui croît à Cayenne. Le fruit en eft fort rare & peu connu en France : les Ethyopiens, ainfi que les Arabes, qui lui ont donné le nom de *poivre de Zélim*, s'en fervent pour le mal de dents, comme nous nous fervons ici de la pyrethre.

POIVRE DE GUINÉE, *Capficum.* Ce poivre également connu dans le commerce d'épicerie fous les noms de *poivre d'Inde*, *poivre du Brefil*, de *piment de Guinée*, de *corail de jardin*, de *poivre d'Efpagne* ou *de Portugal*, ou de *poivre en gouffe* ; ce poivre, dis-je, croît naturellement dans les deux Indes, & en particulier en Guinée & au Brefil : on le cultive & on l'éleve aifément de graine dans les pays chauds de l'Europe, notamment en Languedoc, & même dans nos jardins, où la belle couleur rouge de fes capfules eft agréable à la vue. On diftingue plufieurs efpeces de poivre d'Inde ou de Guinée, lefquelles different entr'elles, principalement par la figure & la couleur de leurs capfules ; celles de notre pays font communément recourbées par le bout en bec de corbin. Nous allons décrire celle qui eft la plus ufitée.

Sa racine eft courte, grêle, très fibreufe : elle pouffe une tige à la hauteur d'un pied & demi, anguleufe, dure, velue & rameufe, portant des

feuilles longues, pointues, de couleur verte brune; sa fleur, qui sort des aisselles des feuilles & à la naissance des rameaux, est une rosette à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenue par un pédicule charnu & rouge. A cette fleur succede un fruit qui est une capsule longue & grosse comme le pouce, formée par une peau un peu charnue, luisante, polie, verte d'abord, puis jaune, enfin rouge purpurine quand elle est en maturité. Cette capsule est divisée intérieurement en deux ou trois loges qui renferment beaucoup de semences plattes, d'un blanc jaunâtre & de la figure d'un petit rein. Cette plante fleurit dans nos jardins au mois d'Août, & son fruit mûrit dans le commencement de l'automne : elle aime une terre grasse & humide; elle vient fort bien à l'ombre; enfin, on l'éleve de semence par-tout où l'on veut, même dans des pots; alors un peu de chaleur lui est favorable.

Toutes les parties de cette plante ont un goût & une odeur fort âcres, mais particulierement son fruit qui brûle la gorge & provoque singulierement à éternuer : c'est la seule partie de la plante dont on se sert, tant dans les aliments qu'en Médecine. Quoique ce fruit brûle la bouche d'une maniere intolérable, cependant les Indiens le préferent au poivre ordinaire, & ils sont accoutumés d'en manger de tout cruds : on les confit au sucre, & l'on en porte sur mer pour servir dans les voyages de long cours; ils excitent l'appétit, dissipent les vents & fortifient l'estomac : on les cueille encore en verd, & lorsqu'ils ne sont que nouer. On les fait macérer quelques mois dans le vinaigre : on s'en sert ensuite en guise de câpres & de capucines pour relever les sauces par leur saveur âcre & piquante.

Les autres especes de poivre de Guinée, sont en usage chez les Indiens qui en mêlent dans leurs ragoûts. Ils sont encore plus âcres que les nôtres, néanmoins ces peuples en font des especes de bouillons ou décoctions très fortes, qu'ils boivent avec plaisir : un Européen ne pourroit en avaller seulement une cuillerée sans se croire empoisonné. Les Portugais établis dans cette contrée, appellent ces potions stomachiques *caldo di pimento.* En Europe les Vinaigriers en mettent quelquefois dans leur vinaigre, pour le rendre plus fort. Si l'on s'avise de jetter sur les charbons ardents une partie de gousse de ce poivre, soit dans une salle à manger, ou dans une chambre, la fumée, portée au nez des convives, les fait beaucoup éternuer.

Voici la façon dont les Indiens préparent ces gousses pour leur usage. D'abord ils les font sécher à l'ombre, puis à un feu lent avec de la farine dans un vaisseau propre à cela; ensuite ils les coupent bien menu avec des ciseaux, & sur chaque once de gousses ainsi coupées, ils ajoutent une livre de la plus fine farine, pour les pêtrir avec du levain comme de la pâte. La masse étant bien levée, ils la mettent au four; quand elle est cuite, ils la coupent par tranches, puis ils la font cuire de nouveau comme du biscuit; enfin, ils la réduisent en une poudre fine qu'ils passent par un tamis. Cette poudre est admirable, selon eux, pour assaisonner toutes sortes de viandes;

elle excite l'appétit, elle fait trouver les viandes & le vin agréables au goût; elle facilite la digestion, & provoque les évacuations de l'urine & des menstrues. (*Geoff. Mat. Médic.*)

POIVRE DE LA JAMAIQUE ou PIMENT DES ANGLOIS, *Piper Jamaïcense.* C'est un fruit ou une espece de baie aromatique que l'on apporte depuis près de deux siecles de l'Isle de la Jamaïque, & dont les Anglois font un très grand usage dans leurs sauces, sous les noms de *toutes épices, poivre de Thevet, amomi, piment à couronne, coques d'Inde aromatiques, tête de clou.* C'est, disent-ils, un des meilleurs aromates qui soient en usage; car il a le goût de la canelle, du gérofle & du poivre. C'est un fruit desséché avant sa maturité, rond, plus gros & plus léger que le poivre ordinaire, dont l'écorce est brune, peu ridée; garni d'une petite couronne au haut partagée en quatre; contenant deux noyaux noirs, couverts d'une membrane noirâtre, d'un goût un peu âcre, aromatique, & qui approche du clou de gérofle. L'arbre qui porte ce fruit, est une espece de myrthe à feuilles de laurier: il surpasse souvent en grandeur nos noyers d'Europe; il se plaît dans les forêts seches; il est branchu & touffu, d'un bel aspect, tant à cause de la disposition de ses branches, qu'à cause de la beauté de ses feuilles. Son tronc est assez droit & haut; le cœur du bois est dur, pesant, d'un rouge noirâtre d'abord, ensuite il devient avec le tems noir comme de l'ébene: l'obier en est épais, blanchâtre; son écorce est lisse, mince, & tombe quelquefois par lames; ses feuilles sont lisses, d'un beau verd; il y en a qui ont jusqu'à six pouces de longueur, & trois de largeur; elles sont parsemées de petites veines obliques, d'une odeur & d'une saveur qui tiennent de la canelle & du gérofle: à l'extrémité des tiges se trouvent des pédicules qui portent chacun une petite fleur disposée en rose, à laquelle succede une baie creusée en maniere de nombril ou couronnement, ainsi que nous l'avons dit.

Cet arbre, que bien des personnes croient être le même que celui qui donne la *canelle blanche* & le *bois de la Jamaïque*, ou *bois de campêche*, ou *bois d'Inde* (voyez ces mots) naît dans les Isles Antilles, dans celles de Sainte-Croix, Saint-Domingue & les Grenadines, mais principalement dans les forêts qui sont sur les montagnes de la Jamaïque, & sur-tout du côté du Septentrion. Il est, ainsi que tous les bois durs, long-tems à croître: les habitants montent sur quelques-uns de ces arbres, ils en coupent d'autres & les abattent; ils en prennent les rejettons chargés de fruits verds qu'ils séparent des petites branches, des feuilles & des baies qui sont mûres. Ils les exposent pendant plusieurs jours au soleil sur de l'étoffe, depuis le lever jusqu'au coucher, prenant garde qu'elles ne soient mouillées de la rosée du matin: ces baies étant ainsi séchées, brunissent & sont en état d'être vendues & transportées.

Ce fruit, distillé dans un ballon, donne une huile essentielle très odorante, & qui va au fond de l'eau. On emploie cette baie, non-seulement pour assaisonner les aliments, mais encore pour fortifier l'estomac, faciliter

la digestion, récréer les esprits & augmenter le mouvement du sang. Les Chirurgiens d'Amérique emploient souvent les feuilles de cet arbre, sous le nom de *feuilles de laurier aromatique*, dans les bains pour les jambes des hydropiques, & pour fomenter les membres attaqués de paralysie. On pourroit soupçonner que l'arbre *ravendsara*, qui donne la *noix de Madagascar*, seroit aussi une espece de ce prétendu laurier aromatique.

POIVRE LONG, *Macropiper*, est un fruit desséché avant la maturité: il est grisâtre, gros comme une plume de cigne, long d'un pouce & demi, assez semblable aux chatons de bouleau, cannelé, comme chagriné ou garni de tubercules unis fort étroitement, & placés en forme de réseau; il est partagé intérieurement en plusieurs petites cellules membraneuses, rangées sur une même ligne en rayons, dans chacune desquelles est contenue une seule graine arrondie, très petite, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre & un peu amer: ces chatons sont attachés à un pédicule grêle, & long d'un pouce. La plante qui porte cette sorte de poivre, s'appelle *plimplim* ou *poivrier à fruit chaton*: elle differe du *poivrier à fruits ronds*, par ses tiges qui sont moins ligneuses, par ses feuilles plus longues, plus vertes, plus minces, plus molles, & ornées de trois nervures très saillantes. Les fleurs sont monopétales, partagées en cinq ou six lanieres, fortement attachées au fruit dont nous venons de parler: on en cueille les fruits avant qu'ils soient mûrs. Beaucoup de nations se servent de poivre long & noir pour assaisonner leurs viandes. Dans les Indes, le peuple boit de l'eau dans laquelle on a infusé une grande quantité de ce poivre, pour se guérir des foiblesses d'estomac. Les Indiens font aussi fermenter ce fruit dans de l'eau, & ils en tirent un esprit ardent qu'ils boivent: ils ont aussi coutume de confire une bonne provision de poivre long & rond dans la saumure ou dans du vinaigre; c'est un des délices de leurs tables, sur-tout dans les tems pluvieux: ils en font des salades. En Europe on estime ce poivre alexipharmaque; il ne sert qu'en Médecine.

Dans le Mexique naît un petit poivre long, que les habitants appellent *Mécaxochitle*; il est très âcre & très chaud. Les Mexicains l'emploient dans la composition de leurs pâtes de chocolat, auxquelles il donne d'ailleurs un goût assez agréable.

POIVRE DES MURAILLES ou VERMICULAIRE BRULANTE. *Voyez* à l'article JOUBARBE.

POIVRE DES NEGRES, appellé aussi *poivre de Guinée*. L'arbre qui le porte est une espece de thymelée: le fruit est d'un goût piquant comme le poivre. Les Negres s'en servent fort souvent au lieu d'épices, pour relever la saveur des viandes. Les Indiens emploient cet arbre pour peindre différents ouvrages. La tannerie trouveroit dans l'usage de cet arbrisseau, une maniere de corroyer les cuirs sans mauvaise odeur. *Maison Rustique de Cayenne.*

POIVRE NOIR, *Piper nigrum*, est une graine ou un fruit desséché, de la grosseur d'un petit pois rond, dont l'écorce est ridée, noirâtre, laquelle

étant ôtée, laisse voir une substance un peu dure & compacte, grisâtre en dehors, blanchâtre en dedans; d'un goût âcre, brûlant la bouche & le gosier. Les Hollandois nous apportent ce fruit des Indes Orientales, surtout des Isles de Java, de Sumatra & du Malabar : c'est l'espece de poivre dont on consomme le plus.

La plante qui produit le poivre noir s'appelle *poivrier :* les Indiens lui donnent le nom de *lada* ou de *molanga.* Sa racine est petite, fibreuse, flexible & noirâtre : elle pousse des tiges sarmenteuses, noueuses, grimpantes aux arbres voisins, ou rampantes à terre comme le houblon, quand il n'est pas soutenu par des échalas. Des nœuds des tiges il sort des fibres qui entrent dans la terre & y prennent racine : de chaque nœud naissent des feuilles solitaires, disposées alternativement; elles sont à cinq nervures, larges de trois pouces & longues de quatre, d'un verd plus foncé en dessous qu'en dessus. Les fleurs sont en grappes : il leur succede des fruits d'abord verdâtres, puis rouges, enfin noirâtres, dont nous avons parlé à l'article *poivre blanc :* chaque grappe qui vient à l'extrémité de la tige, porte vingt à trente grains. Les paysans du lieu disent que les fleurs femelles sont celles qui se trouvent à l'extrémité des rameaux; mais quand ces grappes de fleurs naissent dans la partie moyenne des tiges, sur des nœuds, & opposées à la queue des feuilles, alors ils les appellent fleurs mâles.

Le poivrier fleurit souvent deux fois chaque année : on recueille les fruits mûrs quatre mois après que les fleurs ont disparu, & on les expose au soleil pendant sept jours, afin de faire noircir l'écorce. On cultive cette plante en fichant en terre des parties de ces branches que l'on a coupées, & que l'on met près la racine des arbres qui doivent servir d'échalas. On enleve, dit M. Geofroi, l'écorce du poivre noir, & on en fait, par l'art, le poivre blanc, qui est, dit-il, le seul que l'on nous apporte aujourd'hui : on enleve cette écorce en faisant macérer, dans l'eau de la mer, le poivre noir; l'écorce extérieure se gonfle & se creve : on retire très facilement le grain qui est blanc, & que l'on seche; il est beaucoup plus doux & meilleur que le noir. Quand on fait tremper ainsi le poivre, il en surnage beaucoup sur l'eau; on le retire aussi-tôt, & on l'appelle *poivre noir léger de Hollande;* celui qui se précipite au fond de l'eau, s'appelle *poivre pesant d'Angleterre;* enfin lorsqu'il est dépouillé de son écorce, on le nomme *poivre blanc de Hollande;* il est alors plus pesant, à volume égal, que le poivre noir : il a le grain coriandé, quelquefois blanchi d'un peu de poudre de farine par les Négociants étrangers qui nous l'envoient; ainsi le poivre blanc en poudre du commerce, est toujours fait avec le grain du poivre noir écorcé, soit en Hollande, soit chez celui qui le débite. Si le poivre blanc naturel venoit en Europe, on abandonneroit bientôt les ressources d'une pareille industrie. Toutes les parties du poivrier noir sont très âcres & brulantes au goût.

On découvre les mêmes vertus dans presque toutes les especes de poivres: ils

ils échauffent, desséchent, atténuent; ils sont apéritifs, raniment les esprits, & conviennent dans la crudité de l'estomac & dans les coliques: on recommande encore le poivre comme un cordial contre les poisons coagulants: il faut en faire un usage modéré, car il allume le sang, il fait cracher, éternuer; en un mot, c'est un très bon stimulant; il est la base des épices que les Droguistes Epiciers vendent aux Cuisiniers pour assaisonner les aliments qu'ils préparent.

POIVRE SAUVAGE ou PETIT POIVRE, est le nom que l'on donne à la semence de l'*agnus castus*.

POIVRETTE COMMUNE. *Voyez* au mot NIELLE.

POIVRIER DU PÉROU. *Voyez* MOLLE.

POIX BLANCHE ou POIX GRASSE, ou POIX DE BOURGOGNE. *Voyez* aux articles PIN & SAPIN.

POIX MINÉRALE ou POIX DE TERRE, ou MALTHA, *Pix mineralis*, est un bitume molasse, plus épais que le goudron, tenace, s'attachant fortement aux doigts lorsqu'on le touche, inflammable, d'une odeur forte & désagréable, sur-tout lorsqu'il est enflammé: on en distingue de deux sortes.

1°. La POIX MINÉRALE OU LA VRAIE PISSASPHALTE NATURELLE, *Pix montana*. Elle est d'une couleur semblable à la belle poix noire & végétale de Stockolm. La pissasphalte se trouve en Norwege, & en Auvergne à une petite lieue de Clermont-Ferrand, où est un monticule d'environ vingt-cinq à trente pieds de haut, que l'on nomme le *Puits de la Pege*, & duquel il en découle presque continuellement. En examinant ce rocher, qui est ferrugineux, nous y avons apperçu, vers sa base, différentes issues, par lesquelles sortoient, tantôt une quantité d'air qui souffloit assez fort, tantôt une vapeur qui rougissoit le papier bleu, & tantôt une traînée de poix minérale de la grosseur du pouce, & longue de deux pieds ou environ: ce bitume coule, en serpentant sur l'adossement du petit mont, & tombe dans des réservoirs naturellement pratiqués & remplis d'une eau blanchâtre & salée, où il se condense: les paysans ont soin de le ramasser: il a une odeur très puante. Le monticule est entouré de hautes montagnes, qui semblent toutes calcinées, tronquées, évasées en entonnoir, & remplies de pierres volcanisées. *Voyez* VOLCAN.

2°. Le BITUME LIMONEUX OU POIX DE TERRE, OU BITUME DE BABYLONE, *Maltha*. Il est épais, roussâtre, grainelé, moins visqueux, & d'une odeur moins disgracieuse que la pissasphalte précédente, assez semblable à du goudron. On trouve le maltha près de Schinneberg & de Thal, dans la vallée de Fontana & autres endroits, dans le canton d'Appenzel, &c.

L'odeur puante & la ténacité qu'ont ces deux sortes de bitumes, les ont fait appeller des Allemands *Teuffèldreck*, & des latin *Stercus diaboli mineralis*. Dans les pays où l'on trouve beaucoup de maltha, on s'en sert pour graisser les roues des voitures: il entre aussi dans la composition du spalme factice, qui sert dans beaucoup d'occasions à enduire & à lier les corps

qu'on veut garantir de l'humidité. Quelques Auteurs prétendent que ce fut avec un semblable bitume que furent cimentés les murs de Babylone & les tours d'Egypte : on tiroit alors le maltha d'un lieu voisin de l'ancienne Babylone, des environs de Raguse dans la Grece, & d'un certain étang de Samosate, ville de Comagene en Syrie. Des Naturalistes rapportent que ce bitume fut d'un grand secours aux habitants de Samosate, lors du siége que Lucullus mit devant cette ville; car dès que ce limon enflammé touchoit à un soldat, il le brûloit, malgré l'épaisseur de son armure. Dans beaucoup de pays Orientaux on se sert avec succès de poix minérale pour goudronner les barques & les vaisseaux : on doit regarder ces bitumes comme des *pétroles épaissis*, ou comme un *asphalte non desséché*. Voyez ces mots.

POIX NOIRE ou POIX RÉSINE, ou POIX VÉGÉTALE. *Voyez* aux articles PIN, SAPIN.

POKKO. Oiseau très singulier de la Côte d'Or, mais très rare à rencontrer : il est de la taille d'une oie; son plumage est brun & cendré; ses aîles sont d'une grandeur & d'une largeur démesurées. Arkins dit que l'on prendroit volontiers les plumes de cet oiseau pour du poil : sous son col pend une sorte de bourse, longue de quatre ou cinq pouces, & de la grosseur du bras d'un homme : c'est dans ce réservoir que l'animal dépose sa nouriture. Le col & le jabot sont un peu velus; la tête est extrêmement grosse, eu égard au volume du corps; elle est presque chauve, les yeux sont grands & noirs, le bec fort gros & long.

Le Pokko se nourrit de poissons, & dans un seul repas il dévore ce qui suffiroit pour la nourriture de quatre hommes : il y a peu d'animaux qui se jettent avec autant d'avidité sur le poisson que lui; s'il en a trop, il le cache dans son sac : il n'aime pas moins les rats; il les avale entiers. On prend quelquefois plaisir à lui faire rendre gorge; & il n'est pas rare d'en voir sortir un rat à demi digéré : cet oiseau n'a pour armes que son bec; il s'en sert assez adroitement pour pincer, mais sans être capable de nuire beaucoup. *Histoire générale des Voyages, Liv. IX.*

POLATOUCHE. Nom sous lequel on désigne en Russie l'*écureuil volant*. Voyez ce mot.

POLIACANTE ou CHARDON BEAU, *Polyacantha vulgaris*. Voyez à la fin de l'article CHARDON AUX ASNES.

POLIGALA ou POLYGALON, ou HERBE A LAIT, *Polygala vulgaris*, est une plante qui croît par-tout aux lieux champêtres, herbeux, montagneux & qui n'ont point été cultivés : sa racine est ligneuse, dure, menue, d'un goût amer & aromatique, vivace, & d'un verd rougeâtre, ainsi que les tiges qui sont hautes de cinq pouces, grêles, assez fermes, les unes droites, les autres couchées à terre, revêtues de petites feuilles, rangées alternativement, les unes oblongues & pointues, les autres arondies. Ses fleurs sont singulieres, petites, disposées en maniere d'épi depuis le milieu des tiges jusqu'en haut, de couleur bleue ou violette ou purpurine,

rarement blanche : chacune de ces fleurs eſt, ſelon M. de Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évaſé & découpé par le haut en deux levres. A cette fleur paſſée ſuccede un fruit diviſé en deux loges, rempli de ſemences oblongues : ce fruit eſt enveloppé du calice de la fleur, composé de cinq feuilles, trois petites & deux grandes.

Cette plante fleurit au commencement de l'été. On prétend qu'elle donne beaucoup de lait aux nourrices & aux beſtiaux qui en mangent. On lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *ann. 1739*, *pag. 135*, pluſieurs expériences de M. Duhamel, faites pour éprouver les vertus du polygala contre la pleuréſie & la fluxion de poitrine. Il paroît par ſes obſervations, que cette plante peut être miſe dans la claſſe des plantes béchiques-inciſives. Sa décoction facilite l'expectoration, & atténue le ſang couéneux. On ne peut trop, dit M. Duhamel, employer cette plante qui eſt très commune, dans ces ſortes de maladies; ſavoir, la pleuréſie & la péripneumonie. Les Anciens avoient coutume de couronner les vierges avec la fleur de cette plante, dans le tems qu'on faiſoit des proceſſions autour des champs, pour obtenir du Ciel la fertilité des biens de la terre.

POLIGALA DE LA VIRGINIE. *Voyez* SÉNÉKA.

POLIGLOTTE, *Poliglotta*, eſt l'oiſeau que les Mexiquains nomment *concontlatollis*, c'eſt-à-dire, qui a *quarante langues* : il eſt de la grandeur d'un étourneau; il a le ventre blanc, le dos brun, mêlé de quelques plumes blanches, principalement à la queue & à la tête; ce qui forme une eſpece de couronne de couleur d'argent. Cet oiſeau habite les pays chauds. On le nourrit en cage, ſous les climats tempérés; il mange de tout ce qu'on donne aux autres oiſeaux. On prétend que ſon chant eſt ſi doux & ſi mélodieux, qu'il ſurpaſſe en agrément celui de quelqu'autre oiſeau que ce ſoit.

POLION, *Polium*, eſt un genre de plante dont il y a pluſieurs eſpeces : nous n'en rapporterons ici que deux qui ſont très uſitées.

1°. Le POLION DE MONTAGNE A FLEUR JAUNE, *Polium montanum luteum* : il croît dans les pays chauds, ſur les lieux élevés, ſecs & pierreux, ſur-tout en Languedoc, en Provence & en Dauphiné : on le cultive auſſi dans les jardins : ſa racine eſt ligneuſe & fibreuſe; elle pouſſe pluſieurs petites tiges cotoneuſes, dures, ligneuſes, hautes d'environ un demi pied; tantôt elles ſont couchées ſur terre, & tantôt elles ſont redreſſées : ſes feuilles ſont petites, oblongues, épaiſſes, dentelées ſur leurs bords, & chargées d'un duvet jaune. Ses fleurs, qui paroiſſent en été, ſont formées en gueule, petites, ramaſſées pluſieurs enſemble, en maniere de tête, d'un beau jaune, d'une odeur fort aromatique, & d'un goût amer. Chacune de ces fleurs, ſelon M. Tournefort, eſt un tuyau évaſé par le haut, & prolongé en une levre découpée en cinq parties, comme celle de la germandrée. A cette fleur paſſée ſuccede des ſemences menues, arondies & enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. On eſtime

beaucoup plus ce polion, quand il vient de Candie, ou de Valence en Eſpagne.

2°. Le Polion de montagne a fleur blanche, *Polium montanum, album :* cette plante croît non-ſeulement ſur les montagnes, mais auſſi dans les plaines ſabloneuſes & arides; elle fleurit & graine dans le même tems que l'autre, dont elle differe, en ce que ſes tiges ſont couchées à terre, ſes feuilles plus petites & moins cotonnées, & en ce que ſes fleurs ſont blanches, de même que ſes têtes. La couleur jaune des fleurs de polion s'efface, & devient pâle. Cluſius dit que ces plantes viennent aiſément à l'ombre, de bouture, pourvu que la terre ſoit bien préparée.

Quand on fait uſage du polion, on doit prendre les ſommités des tiges garnies de fleurs : c'eſt un bon céphalique & anti-épileptique. On nous l'apporte ſec par petites bottes; plus il eſt garni de fleurs, & meilleur il eſt. Il doit avoir une odeur forte & aromatique, mais un goût amer & déſagréable. Le polion entre dans la grande thériaque & dans le mithridate : on le prend en guiſe de thé contre la morſure des animaux venimeux, pour faire couler l'urine & les regles : on en boit en Provence, dans les cours de ventre fâcheux; enfin, c'eſt un bon vulnéraire.

POLIPE ou POLYPE. L'hiſtoire des polypes nous préſente les phénomenes les plus ſinguliers & les plus propres à piquer la curioſité. La découverte des petits polypes marins architectes des coraux, des corallines & de pluſieurs autres productions à polipier, que l'on avoit priſes pour des plantes marines, ainſi que celle des *polypes d'eau douce*, ſont l'une & l'autre très modernes; nous les devons aux illuſtres Naturaliſtes de notre tems, qui ont mis tous les Curieux en état de voir, par leurs propres yeux, les phénomenes qu'ils avoient examinés, en indiquant la maniere d'obſerver : art qu'il faut apprendre de ces grands maîtres.

Diviſion des Polypes.

On diviſe les polypes en *polypes marins* & en *polypes d'eau douce.*

Polypes marins.

Les *polypes marins* peuvent ſe diviſer eux-mêmes en deux claſſes.

Les uns ſont de grands animaux; tels ſont par exemple, la *ſeiche*, le *calmar*, le *lievre marin*, & pluſieurs autres eſpeces de *polypes* ou *poulpes.* Voyez chacun de ces mots.

Ces animaux ont les pieds ou les bras placés à leur tête : ils s'en ſervent pour arrêter leur proie, & la porter à leur bouche. Les polypes ont ordinairement entre trois pouces, à trois pieds de longueur. On a même dit des choſes prodigieuſes ſur la groſſeur monſtrueuſe de certains polypes, & notamment de l'eſpece appellée *Kraken*. Voyez ce mot.

On n'a rien de ſi détaillé, ni de ſi exact ſur l'anatomie de ces animaux,

que ce qu'en a dit Swammerdam, qui a anatomisé la seiche ver-insecte mis au rang des polypes.

Les polypes de mer sont mâles & femelles : ils s'accouplent, & sont ovipares ; mais ont-ils, pour se multiplier, les ressources des polypes d'eau douce ? C'est ce qu'on ignore : toujours paroît-il constant que leurs bras recroissent, quand ils ont été coupés, de même que ceux des écrevisses.

Au rapport des Naturalistes, on trouve dans la mer Adriatique & l'Isle de Corfou de grands & de fort bons polypes. Le Pont-Euxin en donne de petits : ils vivent d'*écrevisses de mer*, de *cancres*, & d'autres crustacées & poissons dont ils sucent les chairs. Ils ne s'épargnent pas même, dit-on, les uns les autres. Les polypes se jettent sur les hommes qui font naufrage. Dans l'été ils sortent de la mer, & viennent se repaître des fruits des arbres : on distingue le mâle d'avec la femelle, en ce que le premier a la tête plus longue ; ils s'accouplent pendant l'hiver ; & la femelle jette, suivant les Observateurs, une grande quantité d'œufs par la bouche : il en éclot au bout de cinquante jours, une infinité de petits polypes. Les polypes courent aux amorces qu'on leur tend : ils ne les mordent pas d'abord, mais ils les embrassent avec leurs bras, & ne les quittent que quand ils les ont rongés.

Les grands polypes marins étoient d'usage pour la table, chez les Anciens. Les Grecs en envoyoient par présent à leurs amis. Cependant la chair en est dure & difficile à digérer : on la mortifioit, en la battant avec un bâton ; quoiqu'on les aimoit mieux bouillis que rôtis : la tête passoit chez eux pour un excellent mets. Voilà en abrégé ce que les Anciens ont débité sur les polypes marins, dont l'histoire n'est pas encore aussi bien connue que celle de ceux dont nous allons parler, & celle des polypes d'eau douce.

2°. Les autres polypes de mer sont de très petits insectes qui ont même échappé à de très bons Observateurs, tel que Marsigly, qui les a pris pour des fleurs. Ce sont ces insectes dont il y a un très grand nombre d'especes différentes qui construisent ces coraux, ces corallines, ces lithophytes, ces escares, ces alcyons, ces éponges & toutes ces autres substances qu'on avoit prises autrefois pour des plantes; mais les observations des Peissonel, des Réaumur, des Bernard de Jussieu ont fait voir qu'elles n'étoient que des cellules construites par des vers-insectes, & qu'elles sont pour les polypes, ce que les Guêpiers sont pour les guêpes. On a ôté à ces productions le nom de plantes pour leur en donner un qui exprime exactement ce qu'elles sont : on les a appellées des *polypiers* ou *productions à polypiers*. Voyez aux mots CORAIL & CORALLINE la description curieuse de ces diverses especes de polypiers.

Polype de mer en bouquet.

Cet animal des mers du Nord est des plus singuliers, ou plutôt c'est un amas de plusieurs animaux sur une tige commune. Cette tige a plus de six

pieds de long : elle eſt oſſeuſe, blanche comme de l'ivoire, quarrée, avec des rainures de chaque côté, mais recouverte d'une membrane cartilagineuſe. A ſa partie ſupérieure ſont réunis juſqu'à trente corps de polypes, de deux pouces de longueur chacun. Lorſque ces polypes ſont épanouis, ils repréſentent un bouquet fait de fleurs brillantes, jaunes, & en forme d'étoiles. Au deſſous de l'inſertion de l'union de tous ces polypes, eſt une eſpece de veſſie qui paroît être deſtinée au même uſage que celle des poiſſons : elle paroît auſſi ſervir de canal pour porter les ſucs néceſſaires à la nutrition de cette longue tige oſſeuſe, partie qui paroît être de la derniere importance pour la conſervation & le bien-être d'un animal ſi extraordinaire & ſi compoſé.

Cette tige coupée préſente des lames circulaires : miſe dans du vinaigre, la matiere crétacée ſe diſſout; & il ne reſte que les membranes qui enveloppent les petites lames : d'où l'on peut conclure que la tige tient autant de la nature du corail, que de celle de l'os ou de l'ivoire.

Ces traits d'analogie pourroient donner lieu de penſer que les *encrinus* ou le *lilium lapideum*, foſſiles, pourroient être les dépouilles pétrifiées de l'animal dont nous parlons. D'autres veulent que ce ſoit plutôt une ſorte d'étoile de mer. *Voyez* au mot PALMIER MARIN, ce que l'on y dit des *encrinites*, d'après M. Guettard, &c.

Les PETITS POLYPES MARINS, Architectes des polypiers, paroiſſent avoir bien des rapports de reſſemblance, ſur-tout pour la forme avec les polypes d'eau douce, dont nous allons parler, d'après les belles découvertes de M. Trembley.

Polypes d'eau douce.

L'hiſtoire des polypes d'eau douce nous préſente des phénomenes difficiles à croire, parcequ'ils ſont contraires à des loix que nous avions regardées comme générales. Auroit-on jamais cru qu'il y eût dans la nature des animaux, qu'on multiplie en les hachant, pour ainſi dire, par morceaux! que le même animal coupé en huit, dix, vingt, trente & quarante parties, eſt multiplié autant de fois! Les polypes ont, pour ainſi dire, la faculté de pouvoir être multipliés par boutures.

Cette découverte qui, à la vérité, déroute nos anciennes idées, & nous jette dans de nouveaux embarras ſur la nature des animaux, & ſur leur conformation la plus intime, étend nos vues, & peut nous en faire naître de nouvelles. Au moins nous apprend-elle que toutes les merveilles que nous avons entrevues dans l'organiſation de certains animaux, ne ſont rien en comparaiſon de celles qui y exiſtent réellement.

L'Hiſtoire de la découverte de M. Trembley eſt trop intéreſſante, & apprend trop bien la véritable maniere d'étudier la nature, pour n'en pas dire un mot. Cet Obſervateur, ayant mis dans l'eau une plante que l'on nomme *lentille d'eau*, obſerva de petits corps d'un beau verd, dont pluſieurs s'attacherent contre les parois tranſparentes du vaſe; il leur voyoit

prendre successivement de nouvelles formes; il appercevoit des especes de branches, ou plutôt des cornes, qui lui paroissoient plus ou moins longues; il observa que ces corps avoient un mouvement progressif, à la vérité bien lent; il s'assura même qu'ils cherchoient la lumiere en se transportant dans la partie du vase la plus éclairée. Malgré leur mouvement progressif, & leur changement de forme, M. Trembley douta s'il devoit les prendre pour des animaux, ou s'il ne devoit pas plutôt les regarder comme des plantes du genre des sensitives, qui avoient un sentiment plus exquis que ne l'ont celles dont les racines sont fixées en terre, & qui étoient capables d'exécuter des mouvements qu'il n'est pas possible aux autres de faire. Il eut recours au moyen qui sembloit le plus propre à décider la question qui le tenoit en suspens. Ces petits corps ne ressemblent sous aucune de leurs formes aux animaux qui se présentent ordinairement à nos yeux. Il coupa en deux, transversalement, quelques-uns de ces petits corps, espérant que, s'ils étoient des plantes, chaque moitié étant remise dans l'eau, continueroit d'y végéter, & qu'il s'y referoit une nouvelle partie, semblable à-peu-près à celle dont elle avoit été séparée. Il se fit effectivement dans chacune une reproduction, & plus prompte qu'on ne s'y seroit attendu. Pendant que cela se passoit, les petits corps qu'il avoit laissés entiers ne cessoient de lui montrer tous les jours de nouvelles manœuvres, comme pour le forcer à croire qu'ils étoient de vrais animaux.

M. Trembley n'osa décider sur la nature de ces petits corps, d'une forme si différente de celle des autres animaux, dans lesquels il trouvoit une propriété si surprenante, & qu'il croyoit n'appartenir qu'aux seules plantes.

M. Trembley desira que M. de Réaumur l'aidât à prononcer : il lui fit tenir de ces petits corps singuliers, que l'Académie regarda, ainsi que M. de Réaumur, comme des insectes aquatiques, malgré les prodiges qu'ils avoient fait voir. M. de Réaumur, de concert avec M. Bernard de Jussieu, qui en avoit observé aux environs de Paris, & fait dessiner une espece du même genre, mais plus grande, & d'une autre couleur, leur donna le nom de *polypes*, parceque leurs cornes lui parurent analogues aux bras de l'animal qui est en possession de ce nom. M. Trembley continua sur ces insectes (ou plutôt sur ces vers) ses observations qui sont intéressantes : il en découvrit plusieurs especes.

Description des diverses especes de Polype d'eau douce.

Les polypes d'eau douce different pour la grandeur & pour la couleur. M. Trembley en a fait mention de trois especes, qu'il appelle *à longs bras*.

La premiere espece est la plus petite : elle n'a que cinq ou six lignes de longueur; quoique petite, elle est très aisée à trouver : il ne s'agit que de

ramaſſer dans les eaux quelques poignées de lentilles aquatiques, & de les mettre dans un vaſe tranſparent rempli d'eau; au bout de quelques inſtants on voit les polypes, qui ne paroiſſent d'abord que comme des points verds, épanouir leurs bras : leur arrangement & la forme de leurs corps peuvent très bien être comparés à la ſemence d'une de ces graines de dent de lion, qui ſont toutes ramaſſées ſur une tête ronde, & que l'on fait envoler avec un léger ſouffle de la bouche. Ces rayons qui environnent la tête du polype lui ſervent à la fois de bras, de mains & de jambes. Au moindre mouvement l'inſecte retire ſes bras, & ne paroît plus qu'un grain de matiere verte.

Les polypes de la ſeconde eſpece ont huit ou douze lignes de longueur. Ceux de la troiſieme eſpece ſont encore plus grands : ils portent des bras d'une prodigieuſe longueur : ces deux dernieres eſpeces n'ont point de couleur qui leur ſoit propre; mais leur corps eſt ſi tranſparent, que l'inſecte prend la couleur des divers aliments dont il ſe nourrit.

Le nombre des bras des polypes eſt communément depuis ſix juſqu'à douze:ces bras ne croiſſent pas tous en même-tems, ni avec l'inſecte; mais ils ſe ſuccedent. Ceux des polypes verds ſont les plus courts : ils ne paſſent guères trois lignes de longueur. La ſeconde eſpece porte les ſiens depuis un juſqu'à trois pouces; & ceux de la troiſieme, que nous appellons *polypes à longs bras*, les ont démeſurément longs. Tous ces bras paroiſſent comme des fils de toile d'araignée : ils ſont auſſi déliés; ils peuvent cependant s'allonger, ſe contracter, ſuivant la volonté de ces animaux; quoiqu'ils paroiſſent mêlés comme des cheveux, les polypes ſavent bien les débarraſſer, & les faire agir indépendamment les uns des autres : il en ſort une eſpece de glu, qui leur ſert à arrêter les inſectes qui en approchent : & ils ont le ſecret de faire agir, ou de rendre inutile cette glu, ſuivant leurs beſoins.

Ces animaux marchent, & changent de lieu : ils exécutent ce mouvement progreſſif au moyen de la faculté qu'ils ont de s'étendre, de ſe contracter, & de ſe courber en tous ſens; mais ils font ces mouvements avec une extrême lenteur : ſept ou huit pouces de chemin ſont une bonne journée pour un polype. Ils ont encore une maniere d'aller, que nous trouverions aſſez plaiſante ſi elle ſe faiſoit avec plus de vivacité : ils font la roue comme les petits garçons.

Tout le polype, depuis la bouche juſqu'à l'extrémité oppoſée de ſon corps, n'eſt qu'un ſac creux, dans lequel on n'obſerve aucune membrane, ni aucun viſcere : cette peau eſt ce qui conſtitue l'animal; & il y a lieu de penſer que toutes les parties qui ſervent au jeu de la machine animale, ſont contenues dans l'épaiſſeur de cette peau. Lorſqu'on examine au microſcope la peau du polype, on voit que la ſurface, tant intérieure qu'extérieure, eſt toute parſemée de petits grains, que l'on peut ſoupçonner être les organes propres à l'animal; car il eſt certain que lorſque ces grains viennent à ſe détacher, l'animal eſt bien près de périr.

Les

Les polypes ne nagent point : ils s'attachent fortement par la queue, & avec leur glu, contre les parois sur lesquelles ils s'arrêtent ; ils se soutiennent quelquefois à la superficie de l'eau, la tête en bas, la queue en haut ; & cela, par la même raison qu'une éguille bien seche, posée sur la surface de l'eau, s'y soutient, à l'aide des bulles d'air imperceptibles, qui sont adhérentes à sa surface. On ne découvre point d'yeux aux polypes ; on observe cependant qu'ils aiment la lumiere, & qu'ils la recherchent, ce qui pourroit peut-être donner lieu de croire que leur corps est frappé de la lumiere dans toutes ses parties : ce qui confirme cette idée, c'est que si l'on coupe un polype en deux parties, les deux parties séparées, même celle qui est privée de tête, vont chercher à se placer du côté de la lumiere.

Les polypes ne courent point après leur proie, mais les petits insectes aquatiques viennent tomber d'eux-mêmes au milieu de leurs bras, qui sont comme des filets continuellement tendus. Un polype de la troisieme espece, peut donner jusqu'à un pied de diametre, à la circonférence que ses bras occupent. Les *mille pieds à dards* sont les insectes dont les polypes font leur nourriture la plus ordinaire : les mille-pieds, ou d'autres petits insectes, entr'autres les pucerons rouges, qui sont fort communs, vont, en nageant au milieu des eaux, tomber entre les bras des polypes ; ils y sont d'abord englués : le bras du polype se contracte, entortille sa proie à l'aide de ses autres bras, & l'insecte a beau se défendre, il est avalé, & toujours de la maniere qu'il se présente à la bouche du mangeur, quand ce seroit même par son plus grand diametre.

Le corps des polypes étant transparent, on voit de quelle maniere s'y fait la digestion. Ce qu'on apperçoit est également favorable aux divers sentiments de ceux qui prétendent que la digestion se fait par trituration & par dissolution. Lorsque le polype n'a encore mangé qu'avec modération, on voit facilemeut le balottement des aliments qui sont poussés & repoussés du haut en bas dans l'estomac, par un mouvement péristaltique: lorsqu'au contraire l'animal a fini son repas, c'est-à-dire, lorsqu'il est prêt à crever, on ne voit plus de balottement des aliments, & cependant la digestion se fait. Cet animal est si goulu, qu'il avale quelquefois celui de ses bras qui lui apporte à manger : c'est par la bouche qu'il rejette le superflu de sa nourriture, & toutes les matieres qu'il n'a pu avaler.

M. Trembley a vu des polypes se disputer un ver qui s'étoit entrelacé dans leurs bras ; chacun d'eux se pressoit d'avaler le ver, lorsqu'enfin les polypes se rencontrant bouche à bouche, le plus vigoureux termina la querelle, en avalant son concurrent. On croyoit qu'il en étoit fait du polype, mais point du tout ; l'avaleur le garda dans son ventre jusqu'à ce qu'il eût dégorgé sa proie, & le rejetta sain & sauf. Ce phénomene fit penser à M. Trembley, qu'un polype est une matiere absolument indigeste pour un autre polype ; c'est ce que lui confirma l'expérience : il fit avaler un petit polype à un autre polype qu'il affama ; celui-ci, au bout de quatre ou cinq

jours sortit du ventre de l'autre tout plein de vie & de santé, & tel qu'il y étoit entré : on pense bien présentement que le polype rejette dehors, sans altération, ses bras lorsqu'il lui arrive de les avaler avec sa proie.

Il n'est personne qui ne soit curieux d'examiner, de ses propres yeux, les phénomenes que nous présentent les polypes : pour cet effet, il faut en nourrir : on le peut aisément, en leur donnant de ces pucerons rouges, qui sont quelquefois en grande abondance, ou en mettant au fond du vase du sable de fossé, qui d'ordinaire est rempli de petits vers; au défaut de cette nourriture, on peut leur donner des vers de terre, des limaces, des entrailles de poisson, & même de la viande de boucherie. Lorsqu'on veut conserver les polypes sur lesquels on a dessein de faire des expériences, il faut souvent changer leur eau; car celle qui se corrompt leur est mortelle.

Les polypes sont sujets à être attaqués par un insecte plat, qui multiplie prodigieusement sur eux, qui s'y attache & les suce, & qui, parvenu à un certain point de multiplication, les détruit entiérement. Quand ils n'ont mangé que la tête & les bras d'un polype, ce n'est rien, cela se répare; mais quand ils sont en assez grand nombre sur un polype, ils attaquent l'animal par tous les bouts, & l'ont bientôt anéanti. On délivre aisément les polypes de ces insectes, en les balayant légérement avec un petit pinceau.

Génération des Polypes.

Les savants Observateurs de nos jours sont parvenus à découvrir que la Nature a voulu que les polypes d'eau douce pussent se multiplier de toutes les façons dont les plantes se multiplient. Les œufs des animaux, dit M. de Réaumur, sont analogues aux graines des plantes. Il y a des especes de polypes qui font des œufs; d'autres qui ont la surprenante propriété de pouvoir être, comme les plantes, multipliés par bouture, & d'autres qui poussent hors de leur corps un jeune polype, comme une tige d'arbre pousse une branche, & comme une branche pousse un rameau. Les multiplications qui se font par rejettons & par boutures sont les plus curieuses & très fécondes.

Tous les polypes ont en général la faculté générative; & cette prétendue regle, qu'il n'y a point de fécondité sans accouplement, est démentie par ces observations, & par les découvertes faites sur les pucerons.

La génération des polypes s'observe mieux sur ceux de la seconde & de la troisieme espece. On remarque sur un polype une légere excroissance, qui prend la forme d'un bouton, c'est la tête du polype; autour de la bouche commencent à croître les bras : on voit quelquefois sortir d'un seul polype, jusqu'à dix-huit petits, lorsque ce polype est nourri abondamment; car on a observé qu'une nourriture abondante les rendoit plus féconds. Les jeunes polypes n'ont par encore pris tout leur accroissement, qu'ils donnent déjà naissance à d'autres polypes qui sortent de leurs corps. Cette espece

d'arbre vivant présente à l'Observateur le plus curieux spectacle; lorsqu'un des polypes saisit quelque proie & qu'il l'avale, la nourriture se distribue à tous les autres polypes qui sont comme autant de branches, & celui-ci de même est nourri de ce que les autres attrapent. Le changement de couleur, qui arrive alors à tous les polypes, suivant la couleur de l'aliment qui y est distribué, en est une preuve incontestable. Dans les tems fort chauds un polype est formé & séparé en vingt-quatre heures. Pour y parvenir, les polypes se cramponnent chacun de leur côté. La multiplication de ces polypes les uns sur les autres est telle, qu'un polype, au bout d'un mois, peut être regardé comme la souche d'un million d'enfants.

Un pareil assemblage de polypes est, en quelque sorte, un arbre mangeant, marchant, végétant & poussant des branches. Il semble que la Nature se soit plû à rassembler, dans un seul sujet, ce que nous avions cru, jusqu'à présent, faire un caractere distinctif entre les plantes & les animaux; aussi nos illustres Auteurs regardent-ils le polype, comme un être qui fait la nuance du végétal à l'animal.

Multiplication des Polypes, par boutures.

Lorsqu'on veut jouir du plaisir de voir ce phénomene, il faut mettre un polype dans le creux de sa main avec un peu d'eau; & lorsque l'animal est sorti de son état de contraction, on le coupe en deux. La partie où est la tête, marchera & mangera le jour même qu'elle aura été séparée, pourvu que ce soit dans des jours chauds. Quant à la partie postérieure, il lui poussera des bras au bout de vingt-quatre heures; & en deux jours, elle deviendra un polype parfait, tendant ses filets, saisissant sa proie. Que l'on varie les expériences de toutes les façons, on aura toujours de nouveaux phénomenes! que l'on coupe un polype en tous sens, & en autant de lanieres que la dextérité le permettra, on verra paroître autant de polypes! que l'on partage la tête d'un polype en deux, ces deux demi-têtes deviendront en peu de tems deux têtes parfaites! que l'on réitere la même opération sur ces deux têtes, on en aura quatre; qu'on traite de même ces quatre, on en aura huit sur un seul corps; que l'on fasse une semblable opération sur le corps, on aura huit corps nourris & conduits par une seule tête : voilà l'hydre de la fable réalisée bien exactement. M. Trembley a retourné un polype, comme on retourne un bas de soie : on auroit pensé que toute l'économie animale auroit dû être renversée; il n'en a coûté cependant à ce polype que quatre ou cinq jours de patience pour se faire un estomac nouveau : on peut même le retourner plusieurs fois de suite.

On croiroit que cette sorte de multiplication des polypes n'a lieu que quand on les coupe; mais M. Trembley nous apprend qu'il a vu des polypes se partager d'eux-mêmes, & se multiplier par cette section volontaire : mais cette espece de multiplication doit passer pour extraordinaire;

elle eſt bien plus rare, & n'eſt nullement comparable à la multiplication des polypes par rejettons.

M. Bernard de Juſſieu, dans un de ſes Voyages ſur les Côtes de Normandie, a trouvé ſur quantité de *polypes à bras en forme de cornes*, une petite veſſie adhérente à leur corps. Il a paru à ce grand Naturaliſte qu'elles étoient pleines d'œufs; mais étant obligé de ſuivre ſa route, il n'a pu s'aſſurer aſſez de ce que donnent ces œufs. Si en effet c'étoient des œufs des polypes à bras en forme de cornes, ces animaux, dit M. Trembley, ſeroient ovipares & vivipares. Ce n'eſt encore qu'une conjecture, ajoute-t-il, mais qui ayant été formée par un Naturaliſte, tel que M. de Juſſieu, eſt digne de la plus grande attention.

Polypes à panache.

Toutes les eſpeces de *polypes d'eau douce* n'ont pas encore été connues des Naturaliſtes : elles peuvent fournir une abondante matiere de découvertes. Outre les eſpeces dont nous avons parlé, il y en a une autre qu'on nomme *polypes à panache d'eau douce*, parcequ'ils ſont ornés d'un panache dont la baſe a la forme d'un fer à cheval : c'eſt des bords de cette baſe que ſortent les bras du polype. Le panache qu'ils forment par leur aſſemblage, a l'air d'une fleur monopétale épanouie : ils ont quelquefois juſqu'à ſoixante bras. Le panache de ces polypes eſt un goufre pour tous les petits inſectes qui en approchent. Ces animaux ont plus l'air de plantes que les *polypes à bras en forme de cornes.*

Ces polypes multiplient par rejettons, mais ils ſont auſſi des œufs. MM. de Réaumur & Bernard de Juſſieu leur ont vu pondre des œufs bruns, & un peu applatis; & ces Savants ont vu naître des petits de ces œufs.

M. de Romé de l'Iſle vient de propoſer aux Naturaliſtes une *nouvelle maniere d'enviſager les manœuvres, la génération, & la nature des polypes d'eau douce.* Cet Amateur préſume que les vers regardés pour de véritables animaux par M. Trembley, ne ſont que le ſac ou le fourreau qui contient des animaux infiniment plus petits; & que ce qu'on a pris pour un individu, eſt une famille d'animalcules très nombreuſe, réunie ſous le même toît. M. de Romé prétend auſſi que les petits grains dont, ſelon M. Bazin, les chairs des polypes ſe trouvent remplies tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, ſont chacun en leur particulier un animal complet, pourvu d'yeux & de facultés organiques. Ces grains ne ſont donc plus autant d'yeux, de bouches ou ſuçoirs, de glandes, de réſervoirs. Il dit encore que ce qu'on a pris pour le ventre du polype n'eſt que l'intérieur du piege que ces petits animaux tendent à leur proie; leurs bras ſont autant de liens ou filets diſperſés çà & là, qui ſe déploient, ſe contractent; en un mot, qui agiſſent de concert quand le ſentiment de la faim les ſollicite. M. de

Romé trouve peu fondé le reproche de voracité qu'on fait au polype ; la consommation est, selon lui, relative à la foule de ces êtres animés qui habitent dans la gaîne commune qui leur sert de nasse & de filets, & qu'on a regardée comme un seul polype.

Notre Auteur passe à la génération & multiplication des polypes : l'idée qu'il en donne est en partie celle qu'on lit à la suite de notre article *Corallines*, *p. 678*, *Tom. I ;* car il dit que toutes les nouvelles générations de polypes construisent à côté & au dessus les unes des autres; obligées de tendre ailleurs leurs filets, elles forment à leur tour & en tout tems de nouvelles colonies, & celles-ci d'autres avec une fécondité prodigieuse. Comme tous les fourreaux se communiquent les uns aux autres, leurs habitants ne forment alors qu'une seule & même société, où ils se font réciproquement part de leurs butins. Ceci est assez conforme à ce que nous disions il y a dix ans dans nos Leçons, que la plus petite portion d'un polype doit être encore composée d'une multitude d'œufs fécondés de polypes qui éclosent & engendrent sans cesse.

Si on a vu avec surprise un fourreau (cru polype) devenir mere, grand-mere, bisayeule, au bout du mois, de plusieurs millions d'enfants, que sera-ce si chaque fourreau contient des milliers de grains, qui dans le systême de M. de Romé sont autant de petits polypes ? La multiplication sera encore plus étonnante. La multiplicité renaissante de ces grains polypes, doit donc trancher le mot de l'énigme sur la métamorphose & la palingénésie de ces petits hydres prétendus. Il est aisé, dit notre Auteur, de voir qu'on peut partager le *fourreau* en autant de parties qu'on voudra, sans ôter la vie aux animalcules qui y logent ; il faut seulement en excepter ceux qui se rencontreront sous le tranchant du fer, car ils périssent. Si les filets ou bras coupés ne reproduisent rien, c'est parceque les animalcules ou grains ne résident que dans l'étendue seule du fourreau.

Si le Lecteur ne peut maintenant juger des travaux des polypes, il doit au moins admirer les ressources de l'esprit humain, qui tend à dévoiler les secrets de la Nature dans des êtres qui piquent trop notre curiosité pour n'être pas connus. Ce Mémoire, plein de sagacité & des plus captieux, se trouve chez *Lacombe*, *Quai de Conty*.

POLIPIER ou POLYPIER. Nom donné à la ruche que les petits polypes de mer se sont construite pour leur domicile. *Voyez* les articles POLYPE & CORALLINE.

POLIPODE, *Polypodium*, est une plante de la classe des capillaires, & par conséquent des plantes qui ne fleurissent point : elle croît dans les forêts, dans les vallées, & sur les montagnes ombrageuses, entre les pierres couvertes de mousse, sur les troncs des vieux arbres, comme *chêne*, *frêne*, *hêtre*, *coudrier*, *aulne*, & sur les vieilles murailles. Sa racine est vivace, longue d'un demi-pied, de la grosseur d'une plume à écrire, rampante à fleur de terre, garnie de fibres menues comme des poils, relevée de plusieurs petites verrues ou tubercules, lesquelles ne sont autre chose

que les vestiges des feuilles qui tombent chaque année : elle est facile à rompre, d'un goût doux & herbeux, qui n'est point désagréable : elle pousse des feuilles semblables à celles de la fougere mâle, mais beaucoup plus petites, découpées profondément jusques vers sa côte en parties longues & étroites, couvertes sur le dos d'une sorte de poudre adhérente, rougeâtre, distribuée par petits tas. Cette poudre, selon M. de Tournefort, qui l'a observée au microscope, est un assemblage des fruits de la plante : ce sont des coquilles sphériques qui s'ouvrent en deux parties comme une boîte à savonnette, & laissent tomber de leur cavité quelques semences menues, jaunes & en forme de rein, à-peu-près comme celles de la luzerne.

On se sert particuliérement de sa racine en Médecine : on préfere celle que l'on trouve entortillée au pied des chênes, & aux endroits où la tige se fourche ; on choisit celle qui est la mieux nourrie, ronde en dedans, & mondée de ses filaments. Cette plante est verte toute l'année, & peut se ramasser en tout tems. Au commencement du printems, elle pousse de nouvelles feuilles : on range cette racine parmi les altérants & les apéritifs : c'est un bon hépatique. Elle est en usage le long du Rhin & de la Moselle, contre la goutte : on l'emploie avec succès dans la toux seche.

POLITRIC, *Polytrichum.* Cette plante, qui naît, de même que les fougeres & les capillaires, à l'ombre, dans des endroits élevés, sur de vieux murs, & dans les fentes humides des rochers, aux environs de Paris & ailleurs, demeure verte pendant l'hiver. Sa racine est fibreuse & noirâtre : elle pousse plusieurs petites tiges menues, d'un rouge luisant, & cassantes ; ses feuilles sont légerement crénelées, tendres & couvertes sur le dos d'un bon nombre de petites éminences écailleuses, formées de plusieurs capsules membraneuses, presque sphériques, garnies d'un anneau élastique ou cordon à ressort, qui, par sa contraction, se détache, & fait crever ces capsules qui contiennent des semences brunes en forme de poussiere très fine. Cette plante est apéritive & pectorale : elle est une des especes de *capillaire.* Voyez ce mot.

POLIUM. *Voyez* Polion.

POLONGA. Serpent de l'Isle de Ceylan, de cinq ou six pieds de longueur. Les écailles de sa tête sont d'un cendré mêlé de jaune, & rayées de quelques bandes roussâtres : ses yeux sont petits & pleins de douceur ; la levre qui borde sa gueule n'est point écailleuse ; ses deux mâchoires sont armées de dents aiguës ; les écailles cutanées en dessus du corps, sont de couleur de feuilles mortes ; tout le dos est orné de grandes & magnifiques taches, les unes d'un pourpre brun, les autres cendrées jaunes, qu'accompagne tout autour une bordure noirâtre : celles des côtés sont quadrangulaires, brunes, avec une moucheture jaunâtre au milieu : outre ces grandes taches, le dessus du corps & les côtés sont encore jaspés d'autres petites taches noires irrégulieres, entremêlées avec les grandes ; les écailles jaunes du ventre sont aussi maculées de noir : sa queue fait plus d'un

tiers de ſa longueur, & elle devient plus mince à meſure qu'elle approche de ſon extrémité.

La plûpart des Chingulais ou des Ceylanois recherchent & entretiennent ce ſerpent non-ſeulement à cauſe de ſa beauté, mais encore parcequ'il eſt doux, apprivoiſé, ne nuiſant à perſonne, & vivant uniquement d'oiſeaux, d'œufs & de lait.

POLPOCH. Serpent de la Province de Jucatan : c'eſt une eſpece de monſtre parmi les ſerpents, ou une eſpece d'*acontias*. Voyez ce mot. Le *polpoch*, ainſi nommé de ce qu'il ſemble prononcer ce mot en ſifflant, a environ deux pieds & demi de long : il eſt gros comme le bras, d'une couleur brune & foncée; ſa tête eſt longue de ſix pouces, étroite, noire & parſemée de taches blanches; ſes yeux ſont grands & brillants; ſa queue, qui ne le cède point à la groſſeur du corps, eſt ſemblable à celle du ſcorpion. Ce ſerpent eſt malfaiſant de la tête & de la queue : on en voit beaucoup d'attachés à des arbres, pour pouvoir mieux s'élancer, mordre & communiquer leur venin. S'ils ſont à terre, ils pourſuivent volontiers un homme qu'ils auront vu de loin : ils roulent leur queue, l'entortillent autour de leur tête, & en peu de tems ils l'atteignent en ſautant. Lorſqu'ils ſont attachés à des arbres, leur queue eſt ſi bien jointe avec leur tête, qu'ils ont la figure d'un arc; &, comme une fleche qui part, & avec le même bruit, ils s'élancent & mordent. Leur morſure eſt ſi mortelle, que dans l'eſpace de trois jours la chair pourrit, & tombe; les os ſe trouvent dépouillés, deviennent jaunes, & ſi puants, que toutes ſortes d'oiſeaux carnaſſiers ſont attirés par la mauvaiſe odeur qu'ils exhalent. Les Naturels du pays diſent qu'on ne reſſent pas une grande douleur de ſa morſure; ce n'eſt qu'un engourdiſſement par tout le corps: les ſens s'aſſoupiſſent, & un homme en mourant eſt comme s'il étoit ivre. Les ſifflements du *polpoch* ſe font entendre de fort loin, & ſont effrayants. (Ruich).

POMACIE, *Pomatia*. On donne ce nom au limaçon des vignes & des jardins : c'eſt le plus commun des teſtacées terreſtres. Sa coquille eſt à bouche ronde : la couleur de cette robe tire ſur le jaunâtre, avec deux ou trois bandes, ou plus griſes, ou d'un jaune plus obſcur. Cette coquille eſt comme ſtriée : elle a cinq tours de ſpirales aſſez ſerrées; l'*opercule* eſt blanchâtre. Dans beaucoup de provinces on mange ce coquillage. *Voyez* LIMAÇON.

Le *pomatris* ou *pomacris* qui ſe trouve en Italie dans les montagnes de Gêne & de Trente, eſt encore une ſorte d'eſcargot fort bon à manger, ſur-tout en hiver, tems où on le tire de terre avec une pioche auprès des haies & au pied des arbres : ſa coquille eſt blanche & dure.

POMME D'ACAJOU. *Voyez* ACAJOU.

POMME D'ADAM, *Pomum Adami*. On donne ce nom au fruit d'une eſpece particuliere de *limonier* ou de *citronier :* ce fruit eſt fait comme une orange, mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé, & d'une odeur

moins forte; sa peau est médiocrement épaisse, inégale, crevassée en plusieurs endroits, comme si elle avoit été mordue; sa chair est semblable à celle du citron, remplie de suc d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'est point agréable. On cultive l'arbre qui porte ce fruit dans les jardins des pays chauds. Il a été apporté d'Assyrie dans les autres pays: son fruit est apéritif, & convient dans le scorbut, dans les fievres continues & intermittentes.

POMME-D'AMOUR DE MER ou ALBERGAME DE MER. Est le nom d'un zoophyte marin qui a une sorte de ressemblance avec le fruit de la plante suivante. *Voyez* ce que que nous en avons dit au mot ALBERGAME DE MER.

POMME-D'AMOUR ou POMME DORÉE, ou TOMATE, *Lycopersicon*. Plante qui a une odeur forte & désagréable: on la cultive dans les jardins en terre grasse & humide. Plusieurs Botanistes l'ont rangée entre les especes de *solanum;* mais M. Tournefort en fait un genre différent, parceque son fruit est partagé en plusieurs loges, & que celui du *solanum* ne l'est pas. Sa racine est fibrée: elle pousse des tiges longues de quatre ou cinq pieds, velues, foibles, creuses en dedans, rameuses, se courbant & se couchant à terre, revêtues de beaucoup de feuilles découpées en leurs bords, pointues, tendres, un peu velues & d'un verd pâle: ses fleurs sont en rosettes, & naissent entre les feuilles des rameaux, dix ou douze ensemble; elles sont jaunes & attachées à des pédicules qui ont chacun un nœud proche de la fleur: il succede à ces fleurs des fruits gros comme une petite pomme, ronds, unis, luisants, doux au toucher, mous, charnus, de couleur jaune rougeâtre, aigrelets & bons à manger, divisés par dedans en plusieurs loges qui renferment plusieurs semences rondes, applaties & jaunâtres.

Les Italiens mangent ce fruit mûr en salade, comme nous faisons ici le *concombre*: le suc de la plante est propre pour les inflammations des yeux, & pour arrêter les fluxions.

POMME DE BACHE. *Voyez* à l'article LATANIER.

POMME DE CANELLE. Nom qu'on a donné aux Antilles au fruit d'une espece de *cachimentier*. Voyez ce mot & l'article POMMIER DE CANELLE.

POMME DE COLOQUINTE. *Voyez* COLOQUINTE.

POMME DORÉE. *Voyez* POMME D'AMOUR.

POMME ÉPINEUSE ou HERBE AUX SORCIERS, *Stramonium ferox*. Cette plante, qui est une espece de *datura*, est encore appellée de quelques-uns *herbe des Magiciens*, ou *herbe du diable*, ou *herbe à la taupe*. Elle croît quelquefois sans culture dans les terreins gras de la campagne ou voisins des maisons: on la cultive communément dans les jardins des Curieux de plantes. Sa racine est grosse, blanche, rameuse, ligneuse & annuelle: elle pousse une tige haute de trois à quatre pieds, rameuse & grosse comme le doigt. Ses feuilles, qui rendent une odeur forte, puante &

& aſſoupiſſante, ſont amples, anguleuſes, aſſez ſemblables à celles de la morelle, ſinuées ſur leurs bords, attachées à de longues queues, molles, graſſes & d'un verd foncé. Sa fleur eſt une grande campane blanche (celle du Pérou eſt violette), ſemblable, en quelque maniere, à un verre à boire, d'une odeur un peu moins ſtupéfiante. A cette fleur ſuccede un fruit, du volume d'une groſſe noix, arrondi, mais garni tout autour de pointes courtes, groſſes, peu piquantes; lequel, dans ſa maturité, s'ouvre en quatre parties égales, ſéparées par des cloiſons membraneuſes, où ſont attachées pluſieurs ſemences noires, un peu applaties, ſemblables à un petit rein, & d'un goût déſagréable : on nomme ce fruit Noix Mételle, *nux metella Arabum*. Sa ſemence eſt déſignée dans certains Auteurs ſous les noms de *tatoula*, *marana*, *dutroa*, *ummata caya*, *datiro*, & *hippomanes-végétal*.

Les Continuateurs de la *Mat. Médic. de M. Geofroi* diſent que la pomme épineuſe eſt une des plantes les plus ſingulieres de la Médecine; qu'il ſeroit même à ſouhaiter, ou que ſes propriétés fuſſent ignorées, ou qu'il n'y eût pas des gens aſſez corrompus pour les appliquer à de mauvaiſes fins : nous avons, diſent-ils, beaucoup de plantes qui pourroient lui être ſubſtituées dans les cas où elle eſt utile, & l'on éviteroit ſon uſage & l'abus qu'on en fait dans ceux où elle eſt pernicieuſe. Toute cette plante eſt narcotique & ſtupéfiante; nos Auteurs veulent que ſon uſage intérieur ſoit interdit abſolument, parcequ'elle cauſe des accidents fâcheux, comme des vomiſſements, la folie, la léthargie, des ſueurs froides, des convulſions, enfin la mort, quand on n'eſt pas promptement ſecouru. Le remede contre cette eſpece de poiſon qui coagule le ſang, & produit tant d'autres déſordres, eſt l'uſage des ſels volatils, de la thériaque, des vomitifs, &c. On trouve, dans les *Ephémerides d'Allemagne*, deux exemples, avec des obſervations ſur les mauvais effets de cette plante priſe intérieurement.

Acoſta & Garet diſent que les Courtiſanes de l'Inde & les Voleurs du Malavar & de Canarie, font prendre, à ceux qui ont le malheur de tomber entre leurs mains, un demi-gros de cette ſemence en poudre dans quelque liqueur agréable, afin de les rendre hébétés pour quelque tems, & de pouvoir profiter de leur délire; mais ce philtre eſt un taliſman redoutable : cependant des Médecins Brachmanes, &c. en ont approuvé quelques préparations dans certains cas.

M. Storck, dont nous avons déja célébré les connoiſſances en Médecine pratique (*Voyez* aux articles Cigue, Jusquiame & Napel) a voulu expoſer ſa propre vie, avant que d'en adminiſtrer aux malades. Voici le réſultat de ſes expériences.

Le 23 Juin 1760, il a écraſé, entre ſes doigts, les feuilles de la tige de cette plante verte, & les a flairées fréquemment : il y a effectivement reconnu une odeur déſagréable, qui lui excita des envies de vomir. Peu effrayé de cette premiere épreuve, il pourſuivit ſon entrepriſe. Le lendemain il exprima huit livres de ſuc de cette plante, ſans en reſſentir

d'ivresse : il soupa & dormit très bien dans une chambre close ; mais il se réveilla avec une douleur de tête sourde, qui se dissipa après le déjeûné ; où il commença à évaporer sur le feu son suc, pour le réduire à la consistance d'extrait ; ni lui, ni son valet, qui remuerent fort souvent la matiere succulente qui s'épaississoit, ne remarquerent autre chose qu'une odeur désagréable.

L'extrait ayant été porté dans un lieu frais, forma une masse noire, friable, dans laquelle on voyoit briller un nombre infini de particules salines, oblongues & pointues. M. Storck voulut éprouver si la saveur d'un grain & demi de cet extrait seroit supportable, & il avoue que son estomac se soulevoit tellement, qu'il l'auroit rejetté de sa bouche, dès le premier moment, s'il n'eût été retenu par la ferme résolution de continuer son expérience ; enfin, il l'avala, & il eut l'avantage de ne reconnoître aucune altération, ni dans sa mémoire, ni dans son jugement. Enhardi par ce succès, M. Storck voulut éprouver si les changements qu'opéreroit la pomme épineuse dans ceux qui ont des convulsions, en les mettant dans un état contraire à celui où ils étoient, ne feroit pas cesser leur folie. Ce célebre Médecin a fait, à cet égard, plusieurs expériences & observations, dont il rend compte dans le petit Ouvrage qu'il en a donné : il démontre que la pomme épineuse est en effet très salutaire dans beaucoup de maladies qui ne cedent point à d'autres remedes ; telles que dans les vertiges, la démence, le délire, la folie & les accès de fureur involontaires, l'épilepsie, le tremblement de membres. L'usage de ce remede donne une faim très vorace ; enfin, l'on guérit souvent. Nous avons cependant observé, par la lecture des expériences de M. Storck, que l'extrait du *stramonium* est plus efficacement l'antidote de la folie que de toutes les autres maladies, & qu'il n'a pas toujours combattu les mouvements proprement convulsifs.

Quant à l'usage extérieur de la pomme épineuse, cette plante, pilée avec le saindoux, fait un onguent propre contre la brûlure & les hémorrhoïdes ; ainsi appliquée, elle est adoucissante, anodine & résolutive.

POMME FOLLE DE MER. Espece de *zoophyte*. Voyez ce mot.

POMME DE GRENADE. *Voyez* l'article Zoophyte, & celui de Corallines, *pag. 673*, *Vol. I.*

POMME HÉMORRHOÏDALE. Est le nom que l'on donne au fruit du *guy*. Voyez ce mot.

POMMES DE MANCENILLE. *Voyez* Mancelinier.

POMME DE MER. C'est l'*oursin*. Voyez ce mot.

POMME DE MERVEILLE, *Momordica vulgaris*. Cette plante, que l'on appelle aussi *balsamine mâle* ou *rampante*, est d'un genre tout différent de la *balsamine ordinaire*. Voyez ce mot.

La pomme de merveille se cultive dans les jardins : elle croît plus aisément en Italie & dans les autres pays chauds, qu'en Allemagne & en Angleterre, où elle ne fleurit ordinairement qu'en Août, & où son fruit ne

murit que rarement & avec peine. La racine de cette plante est petite, fibreuse, & ne dure que six mois en terre : elle pousse des tiges menues, sarmenteuses, hautes de deux à trois pieds, anguleuses, cannelées, qui, par le secours des vrilles qu'elles poussent à chaque feuille, s'attachent, comme par autant de mains, à des perches ou échalats qu'on plante proche d'elles pour les soutenir. Ses feuilles ressemblent assez à celles de la vigne ; mais elles sont plus petites, mieux découpées, d'un verd agréable, lisses, & d'un goût légerement amer & âcre. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles : elles sont formées en bassins taillés en cinq parties, de couleur jaune blanchâtre. Aux fleurs succedent des fruits oblongs, arrondis en forme de concombre, plus ou moins renflés vers le milieu, devenant jaune rougeâtres par la maturité, parsemés en leurs surfaces de tubercules épineux. Ces fruits ne sont point charnus : ils s'ouvrent d'eux-mêmes comme par une espece de ressort, & laissent voir alors une cavité qui contient beaucoup de semences, grandes comme celles de la citrouille, allongées, d'un rouge brunâtre, un peu crenelées, & enveloppées d'une coëffe.

Ce fruit, qui s'appelle *pomme de merveille*, est très vulnéraire & anodin : on en fait un baume excellent, en le faisant infuser dans de l'huile d'olive, exposé au bain-marie ou au soleil, c'est un bon remede pour la piquure des tendons, pour les hémorrhoïdes, les gerçures des mammelles, les engelures & la chûte du fondement. Ce baume en liniment ou en injection, soulage singulierement les femmes qui ont des ulceres dans la matrice ou dans le vagin : il provoque & facilite l'accouchement laborieux.

POMME DE PIN. *Voyez* PIN.

POMME-POIRE. *Voyez* l'article POMMIER.

POMME DE RAQUETTE ou POIRIER PIQUANT. *Voyez* OPUNTIA.

POMME DE SAUGE. *Voyez* SAUGE.

POMME DE SAVON. *Voyez* au mot SAVONNIER.

POMME DE TERRE. *Voyez* BATATTE.

POMMES ou TUBERCULES DE CHÊNE. *Voyez* CHÊNE & NOIX DE GALLES.

POMMETTE, est le nom que l'on donne, dans les pays chauds, à l'*azerolier*. Voyez à l'article NÉFLIER.

POMMIER, *Malum*. Le pommier est un arbre qui se plaît par-tout, excepté dans les pays chauds ; mais il se plaît sur-tout dans les lieux tempérés, ou même humides, & qui ne sont pas trop froids. Il est rare dans le milieu de l'Italie & de la Provence, à cause de la chaleur du climat. Il est cultivé avec soin & fort célebre dans la Normandie, par rapport à la boisson qu'on en tire dans ce pays, & qui y tient lieu de vin.

On distingue un grand nombre d'especes de pommiers, dont plusieurs ne sont que des variétés. Les fleurs des pommiers sont de la plus grande beauté ; elles sont disposées en rose. Aux fleurs succedent les pommes qui

varient de figure, de couleur, de ſaveur, ſuivant les eſpeces. Entre les pommiers, les uns forment de grands arbres, les autres ne ſont que de petits arbriſſeaux. Les feuilles des pommiers ſont entieres, ordinairement un peu velues, ſur-tout par deſſous, dentelées & comme ondées par les bords, poſées alternativement ſur les branches : le deſſous eſt relevé d'arrêtes ſaillantes, & le deſſus creuſé en ſillons.

Les pommiers ſauvages croiſſent naturellement dans les forêts, où ils forment des arbres de moyenne grandeur : on ſe ſert de leurs rejettons pour greffer les pommiers qu'on veut élever en plein vent. Lorſqu'on veut tenir ces arbres en buiſſons, on les greffe ſur une eſpece que l'on nomme *doucin* ou *fichet*, dont les fleurs ſont pâles : il ne pouſſe pas beaucoup en bois; néanmoins ſi le terrein lui plaît, il devient fort grand, & eſt long-tems à donner du fruit. Mais quand on veut avoir des pommiers-nains, & en jouir tout de ſuite, on greffe ſur le pommier-nain, dit de Paradis, qui n'eſt preſque qu'un arbriſſeau, & pouſſe peu en bois. Les pommiers à fleurs doubles & le pommier de Virginie à fleurs odorantes, font un très bel effet dans les boſquets printanniers.

Nous allons parler ici ſeulement des pommes les plus eſtimées. Les *reinettes* ſont, ſans contredit, les premieres : la reinette blanche eſt tendre, elle n'a pas l'eau ſi relevée que les autres. La reinette griſe a l'eau ſucrée & relevée; c'eſt la meilleure de toutes. La reinette franche eſt groſſe, elle jaunit en mûriſſant, elle eſt tiquetée de points noirs; ſon eau eſt ſucrée; on en fait des compottes, & une gelée qui eſt une des plus excellentes confitures.

Les *pommes de rambour* ſont groſſes, rondes; elles ne ſont bonnes qu'en compotte. La pomme de *calville rouge* a un goût vineux; & la blanche, à côte de melon, a un goût relevé : elle eſt plus eſtimée que la rouge.

La *reinette d'Angleterre* eſt plus longue que ronde, & tiquetée de points rouge; ſon eau eſt ſucrée.

Le *fenouillet*, d'un fond violet couvert d'un gris rouſsâtre, a la chair fine & l'eau ſucrée : ſon goût approche du fenouil. La *pomme violette*, eſpece de *gros fenouillet*, eſt groſſe, preſque ronde, mêlée de rouge du côté du ſoleil; ſa chair eſt blanche; ſon eau eſt douce & ſucrée.

La *pomme d'api* eſt des plus jolies : ſa couleur de roſe ſe détache ſur ſon fond blanc; elle eſt recherchée à cauſe de ſa beauté & de ſon eau délicieuſe, qui rafraîchit la bouche & appaiſe la ſoif. On en diſtingue de deux eſpeces, les grandes & les petites.

Il y a une eſpece de pommier que l'on nomme *pomme-figue*, parceque ſa fleur dure ſi peu, qu'il ne paroît point en avoir; auſſi a-t-il été nommé *malus fructifera flore fugaci.*

Des Médecins ordonnent les pommes dans les ptiſanes pour calmer la toux. Mais comme les pommes ont des goûts différents, elles ont auſſi des propriétés différentes. Les *pommes douces* ſont laxatives, les *pommes âcres* ſont aſtringentes.

Il y a diverſité de ſentiment ſur les propriétés des pommes, comparées à leurs ſaveurs. Pluſieurs veulent qu'elles ſoient une nourriture médicamenteuſe, qu'elles nuiſent ſouvent aux nerfs, ſi on en mange de crues trop ſouvent; mais on corrige ces mauvaiſes qualités des pommes en les faiſant cuire, ou en les préparant comme les poires. *Voyez* ce mot. Enfin il y a quantité de pommes, les unes aigres & ſures, les autres âcres, les autres douces qui ſervent à faire du cidre, appellé des Latins *pomaceum.* Pour cela on les écraſe ſous des meules poſées de champ; on les paſſe enſuite ſous le preſſoir pour en exprimer le jus, qu'on laiſſe fermenter dans de grandes tonnes, & on en fait ainſi une liqueur qui tient lieu de vin dans le pays où le raiſin ne mûrit pas.

Les *pommes douces* font un cidre délicat, agréable à boire, mais qui n'eſt point de garde. On lui donne une couleur ſuccinée & un goût ſavoureux, en l'édulcorant avec du miel bouilli chargé de ſuc de mériſes. On fait avec les pommes ſures & âcres un cidre qui ſe garde trois ou quatre ans : en mêlant ces différentes pommes, on varie la qualité des cidres.

Le ſuc exprimé des pommes, fermente; il eſt en premier lieu muſcide & doux, puis il devient piquant & vineux; c'eſt là le cidre qu'on boit ordinairement. Lorſqu'on laiſſe aller plus loin la fermentation, il devient acide & tient lieu de vinaigre. On retire du cidre, par la diſtillation, un eſprit ardent, peu différent de l'eſprit-de-vin. L'eſprit-de-cidre fortifie le cœur & convient aux affections mélancoliques. Le cidre eſt la boiſſon ordinaire des Normands; l'ivreſſe de cette liqueur dure plus long-tems que celle du vin. Lémery dit qu'on voit des payſans en Normandie demeurer trois jours ivres, après avoir fait la débauche de cidre, & qu'ils s'endorment à la fin de l'ivreſſe. On fait auſſi un ſyrop ou un rob de cidre, en faiſant réduire par évaporation dix pintes de cette liqueur, à une ou environ : cet extrait liquide eſt bon pour la poitrine.

Lorſqu'on a bien ſéché les pommes, on peut les conſerver juſqu'au printems dans des tonneaux, en diſpoſant alternativement un lit de paille & un lit de pommes : on nous en apporte tous les ans une grande quantité d'Auvergne, conſervées de cette façon. Lorſque les pommes ont été gelées, on les gâte ſi on les dégele auprès du feu; mais en les jettant dans de l'eau très froide, il ſe forme des glaçons à la ſuperficie, la pomme ſe dégele doucement, & ſon organiſation n'eſt point détruite. La même choſe arrive aux œufs qui ſont gelés, ainſi qu'à toutes les parties du corps humain.

Quoiqu'on reproche aux pommes d'être venteuſes, & quoi qu'en diſent leurs ennemis, elles donnent une nourriture très ſalutaire aux perſonnes ſaines; elles ſont même utiles dans quelques maladies, & bonnes aux mélancoliques, pourvû qu'ils ne boivent que de l'eau, car elles ſe digerent alors facilement; mais ſi l'on fait uſage du vin, elles ſe digerent plus difficilement.

Le bois des *pommiers ſauvageons* eſt moins dur que celui des poiriers,

& n'a pas une couleur si agréable. Ce bois est plein, doux, fort liant, assez semblable à celui de l'alizier; il est recherché par les Menuisiers, & encore plus par les Tourneurs.

POMMIER DE CANELLE, *Guanabanus fructu aureo & molliter aculeato*, Plum. & Barr. On ne sait pas trop ce qui a fait appeller ainsi cet arbre qui est une espece de *cachimentier*. Voyez ce mot. Il n'a aucunement le goût, & ne ressemble en rien au canelier d'Inde. Sa tige est plus petite que celle du *petit corosol*, arbre du même genre, & dont il est mention à l'article Cœur de bœuf; sa feuille est presque la même, & son goût aromatique en differe peu. Ses feuilles seches, infusées dans le taffia, donnent une liqueur agréable. Son fruit ressemble assez à une petite pomme de pin. C'est le même que l'*ata* de Siam & de la Côte de Coromandel.

POMPHOLIX ou TUTHIE BLANCHE. *Voyez* au mot Tuthie.

POMPILE, *Pompilus*. Poisson de mer à nageoires molles : il fréquente la haute mer. Son corps est sans écailles. Depuis les ouies jusqu'à la queue, il a un grand trait courbé, & plusieurs en travers du ventre, marqués de petits points. Son dos est de diverses couleurs, & moucheté; sa bouche est de moyenne grandeur; ses dents sont petites; les parties voisines des yeux sont jaunes & de couleur d'or : il a deux nageoires près des ouies, deux au dessous, une proche l'anus, une au dos. Sa queue n'est point divisée comme celle des thons & des pélamides, avec lesquels les Anciens l'avoient rangé. Le pompile suit les vaisseaux en pleine mer : il est fort rare sur nos côtes.

PONCE. *Voyez* Pierre ponce.

PONCIRADE, est la mélisse cultivée : on lui a donné ce nom à cause de son odeur qui approche beaucoup de celle du *poncire*. Voyez à l'article Mélisse.

PONCIRE. Nom donné à une sorte de gros *citron*. Voyez ce mot.

PONGI. Les habitants de Congo donnent ce nom à l'espece de singe qui a la figure d'un lion : on le nomme *cagvi* au Bresil.

PONGOS, est le nom que l'on donne à l'une des especes de singe, qui a une ressemblance singuliere avec l'homme, & que l'on appelle *homme des bois* ou *homme sauvage*. Voyez ce mot.

Le *pongos* dont il est question, se trouve dans les forêts de Muyomba au Royaume de Loango. Il est de la grandeur d'un homme, & a le double de masse; son visage a plus de rapport qu'aucune autre espece de singe, avec celui de l'homme. Il a le devant du corps nud, mais le derriere est couvert de poils noirs; sa femelle a le sein gros & potelé comme une femme en embonpoint, & le nombril enfoncé. Le pongos marche droit en tenant à sa main le poil de son col : il dort sur les arbres, où il bâtit une espece de toît pour se mettre à couvert de la pluie; il se nourrit de fruits & de noix sauvages; il ne mange point de chair, il aime à se chauffer, & attaque quelquefois en troupe les Negres qui travetsent les forêts; ils osent aussi attaquer les éléphants qui viennent paître proche d'eux; ils les in-

commodent tellement à coups de poing & de bâton, qu'ils les forcent de prendre la fuite en poussant des cris. On prétend qu'un seul a assez de force pour se débarrasser des mains de dix hommes : on leur a vu porter des fardeaux très lourds. Lorsqu'un d'entre ces animaux meurt, les autres couvrent son corps d'un amas de branches & de feuillages. Les Negres assurent que les pongos sont aussi très enclins à violer les femmes & les filles.

PORC. *Voyez* au mot SANGLIER.

PORC-ÉPIC ou PORTE-ÉPINE, *Histrix.* Le porc-épic est un animal des pays étrangers : on en voit ici quelques-uns de vivants, que l'on nourrit par curiosité. On en distingue diverses especes, lesquelles se trouvent en Afrique, à Sumatra, à Java, & dans la nouvelle Espagne, dans la baie de Hudson, & dans les deux Indes. Ces especes de porcs-épics, qui ont entr'eux une ressemblance générale, ont aussi quelques différences. *Voyez* COENDOU.

Le porc-épic d'Afrique est commun au Cap de Bonne-Espérance : il a deux pieds & demi de long ; ses jambes sont courtes, celles de devant n'ont que quatre pouces, & celles de derriere six ; sa tête a cinq pouces de long ; sa levre supérieure est fendue comme celle d'un lievre ; ses yeux sont petits, ses oreilles ressemblent à celles de l'homme, il n'a point de queue. Un des caracteres généraux de ces animaux, c'est d'avoir deux dents incisives, point de dents canines, les doigts onguiculés, & des piquants sur le corps. Le dos & les côtes du porc-épic que nous décrivons, sont couverts de piquants un peu courbes, de différentes longueur & grosseur, pointus comme des alènes, annelées de blanc & d'un brun noirâtre. Il y en a de tout-à-fait blancs ; les plus gros sont les moins longs, ils ont depuis six jusqu'à douze pouces ; les autres ont quinze pouces & sont flexibles. Le porc-épic a sur la tête & le derriere du col une espece de panache formé de quantité de piquants fort déliés, semblables à des soies de sanglier ; la poitrine & le ventre sont encore couverts de soies à-peu-près pareilles.

Les autres especes de porcs-épics varient par quelques différences, qui frappent bien plus lorsqu'on voit l'animal, que par les descriptions même les plus exactes. Le porc-épic de Sumatra a un museau de cochon ; ses oreilles sont pendantes & presque pelées, comme celles des pourceaux de Hollande ; ses yeux sont grands & brillants. Le porc-épic de la nouvelle Espagne est de la grandeur d'un chien d'une moyenne taille : on le trouve sur les montagnes. Le porc-épic de la baie d'Hudson ressemble beaucoup au castor par sa taille & par sa grosseur. Il fait ordinairement son nid sous les racines des grands arbres ; il se nourrit d'écorces d'arbres ; il mange de la neige en hiver, & boit de l'eau en été : les Sauvages le mangent & trouvent sa chair délicieuse ; elle a cependant une saveur fade. Le porc-épic du Canada est un animal lourd ; il est chargé d'un très grand nombre de piquants ; il n'y a point de Chasseur qui ne le joigne à la course : on peut le tuer d'un seul coup de bâton donné sur le museau. Ils habitent les pays

des montagnes : les pékans, les ours & les carcajoux leur font la guerre; mais s'ils peuvent approcher de quelque arbre, ils y grimpent, gagnent les plus petites branches, & lassent la patience de leurs ennemis.

Quand ces animaux sont irrités, ils enflent leur corps de rage, dressent leurs aiguillons, & se jettent de côté pour frapper. Leur peau paroît mobile, & ils font mouvoir avec force tout l'assemblage de leurs dards. Quoiqu'ils soient faciles à mettre en colere, ils ne sont pourtant pas méchants, & ne mordent ni ne blessent personne, à moins qu'ils n'aient été auparavant harcelés. Ils ne peuvent sur-tout souffrir qu'on leur touche le corps ni les aiguillons; si on le fait, on les voit entrer en fureur, pousser des cris, faire frémir la peau qui porte leurs aiguillons, chercher à frapper de côté de toute la masse de leur corps, & frapper aussi d'impatience la terre avec le pied. La colere dans laquelle entrent ces animaux ne viendroit-elle pas, dit Séba, de ce qu'ils ont la vésicule du fiel très grosse, & de ce qu'ils ressentent une sensation douloureuse au moindre attouchement de leurs aiguillons, d'où se répand la bile par tout le corps ?

Lorsqu'on examine la forme, la substance & l'organisation des piquants du porc-épic, on reconnoît aisément que ce sont de vrais tuyaux de plumes auxquelles il ne manque que les barbes pour être de véritables plumes. Cet animal pourroit être regardé par ces rapports, comme faisant partie de la nuance entre les quadrupedes & les oiseaux.

Les piquants du porc-épic tiennent si peu, qu'il est impossible, qu'en se donnant des mouvements vifs, il ne s'en détache quelques-uns. Les mêmes mouvements qui les détachent, peuvent les porter à quelque distance; mais il est difficile de croire que le porc-épic les décoche, comme on le lit dans quelques Auteurs. La blessure des piquants du porc-épic est, dit-on, mortelle : ces piquants percent les chairs & causent la mort; mais ces dards agissant d'une façon toute méchanique, comment peuvent-ils être venimeux ? Les Chasseurs ne manquent pas d'ôter ceux qui paroissent attachés à leurs chiens, lorsqu'ils ont approché d'un porc-épic; car ces piquants sont, dit-on, dans quelques especes, terminés à leur pointe en forme de vis, & tous les mouvements de l'animal tendent à faire avancer l'aiguillon dans les chairs.

Les Chasseurs prétendent que le porc-épic vit douze ou quinze ans. Selon eux les mâles sont furieux dans le tems de leur amour, qui est dans le mois de Septembre : ils se déchirent à belles dents les uns les autres. La femelle met ordinairement bas dans le courant du mois d'Avril : elle ne fait qu'un petit à chaque portée; elle ne l'allaite qu'environ un mois : il vit d'herbes, de fruits, & s'accoutume peu-à-peu à se nourrir d'écorces d'arbres. La femelle se met sur le dos pour s'accoupler avec le mâle, parceque ses piquants, qui pendent d'en haut & fort bas, empêchent que ces animaux ne se joignent à la maniere des quadrupedes. Les porcs-épics dorment six mois sous terre, & sont dans une espece d'engourdissement où ils n'ont point besoin de nourriture; pendant ce tems leurs piquants tombent,

tombent, & il leur en revient d'autres. Il paroîtroit donc que cet animal feroit du nombre de ceux qui ont le fang froid. *Voyez* au mot LOIR.

Les Sauvages du Canada teignent en rouge, en noir, en jaune, les piquants du porc-épic, qu'ils refendent fort artiftement; ils en brodent des corbeilles & différentes fortes d'ouvrages d'écorces d'arbre; ils en brodent auffi des braffelets & des ceintures de cuir, dont leurs femmes fe parent. Ces broderies de piquants de porcs-épics font fouvent très bien faites, dit M. de Réaumur, & ont l'avantage d'être plus durables que nos broderies de foie, & même que nos broderies d'or & d'argent. On voit de ces ouvrages dans les Cabinets des Curieux. On peut voir au mot BÉZOARD, le cas que l'on fait du *bézoard de porc-épic*.

PORC DE GUINÉE ou COCHON DE GUINÉE, *Porcus Guinæenfis*. Il differe de nos cochons domeftiques par fes oreilles, qui font très longues & terminées par une pointe longue & aiguë, & par la queue qui lui defcend jufqu'aux talons, & qui eft dénuée de poils; il n'a point du tout de foie, mais tout fon corps eft couvert de poils courts d'un roux brillant; le poil eft cependant plus long près de l'origine de la queue & autour du cou. On trouve ce cochon en Guinée & au Brefil. Nous donnerons à la fuite du mot SANGLIER, les animaux défignés fous le nom de *cochons* ou de *porcs*.

PORC-MARIN, *Sus-marinus*, eft un poiffon rond & applati. Ses écailles font très dures, & tiennent tellement à la peau, qui eft impénétrable, que les Ebéniftes & les Menuifiers de quelques pays s'en fervent pour polir le bois : fes dents font fortes & aiguës; fes yeux font ronds. Il a près des ouies une petite fente avec une petite nageoire de chaque côté : fon dos eft armé de trois aiguillons droits, rudes & forts, qui tiennent à fa peau : fa chair eft de mauvaife odeur, dure & difficile à digérer.

Les Naturaliftes ont donné le nom de COCHON DE MER, *Sus marinus*, à plufieurs autres poiffons qui ont beaucoup de graiffe, ou le grognement du cochon de terre, ou enfin qui ont la nageoire du dos découpée & dreffée comme les foies du cochon domeftique. En comparant quelques-unes de ces defcriptions, on y reconnoît le marfouin & l'aguillat des Provençaux : c'eft une efpece de chien de mer. On pêche des porcs de mer aux Antilles; mais avec affez de difficulté, car ils ont l'adreffe de ronger feulement l'amorce fans l'avaler. Enfin on donne auffi le nom de *cochon de mer* au renard marin, mais ils paroiffent différents l'un de l'autre. *Voyez* RENARD MARIN.

PORC DE RIVIERE. *Voyez* CABIAI.

PORCELAINE, *Porcellana*, *feu venerea*, eft un genre de coquillage univalve, ainfi appellé du bel éclat de fa coquille, femblable en cela à l'émail de certaines porcelaines dont on fe fert fur les tables. Ce genre de coquillage renferme plufieurs efpeces de coquilles affez différentes entre elles : toutes ont une longue fente avec une bouche garnie de dents des deux côtés, telles que le *pucelage* qu'il ne faut pas confondre avec la *conque*

de Venus. Voyez ces deux mots. La forme en eſt ou ronde, ou oblongue, quelquefois boſſue ou terminée par des mamelons, ou pointue, ou applatie; elle n'eſt ſouvent dentée que par un côté, tel que l'*œuf*, &c. La robe des porcelaines & leur bigarrure ſont encore plus variées que leur volume. Parmi les porcelaines, il y en a qui ſont épaiſſes & peſantes, d'autres ſont légeres, comme papyracées; les unes ſont unies, d'autres ſont pointillées ou chargées de caracteres. On trouve des exemples ſenſibles de toutes ces différences dans les coquilles ſuivantes, appellées par les Amateurs, la *carte géographique*, la *peau de tigre*, le *pou de mer*, la *navette de tiſſerand*, l'*argus*, le *petit âne rayé*, l'*arlequine*, &c. Il n'y a point de coquilles qui, au ſortir de la mer, ſoient auſſi luiſantes & auſſi polies que la porcelaine; elles ont preſque toutes la forme d'un ovoïde arrondi, & pluſieurs font appercevoir ſenſiblement beaucoup de tours de ſpires à l'un des deux bouts. M. Adanſon diſtingue les porcelaines par le bourrelet de la levre droite qui manque dans les pucelages, & qui n'en ont pas la moindre apparence; le bord de cette levre a, dit-il, plus d'une douzaine de petites dents diſtribuées dans toute ſa longueur. *Voyez les Planches des Ouvrages ſur les Coquilles de MM. Adanſon & d'Argenville.*

On donne le nom de *porcellanite* à la porcelaine devenue foſſile ou pétrifiée.

PORCELET DES INDES. *Voyez* COCHON D'INDE.

PORCELET DE S. ANTOINE. *Voyez* CLOPORTE.

PORES, *Pori*. On donne ce nom, tantôt à des pierres formées dans l'eau, telles que les *oſteocolles ;* à celles qui ſont produites par le feu, telles que les *pierres ponces ;* enfin aux *productions à polypier*. Voyez ces mots.

PORPHYRE, *Porphyr*, eſt un caillou de roche, opaque, plus dur, mais moins compacte que le jaſpe : ſa couleur eſt ordinairement rougeâtre ou brunâtre, quelquefois violette, ſouvent verdâtre. Cette eſpece de pierre de roche a pour baſe un quartz irrégulier, appellé *feld-ſpath*, rempli de grains de *petro-ſilex*, autre eſpece de pierre très dure, qui reſſemble moins à une marne pierreuſe qu'à un ſilex grainelé, & d'un gras laiteux : ces grains ou taches ſont toujours d'une couleur oppoſée à la pierre, qui leur ſert de matrice, communément blanchâtres, tantôt ronds & tantôt en quarrés longs, comme cryſtalliſés & cimentés enſemble : il y en a dont les taches ſont noires & brillantes; on diſtingue entr'autres, 1°. le porphyre rouge propre de la Dalécarlie Orientale : 2°. le porphyre brocatelle d'Egypte, les taches en ſont toujours jaunâtres : 3°. le porphyre verd de la Sybérie & de l'Auvergne, il eſt aſſez rare; celui que l'on appelle le *porphyre verd antique* l'eſt encore plus; ſes taches ou quarrés longs s'y trouvent ſouvent diſpoſés en maniere de croix : 4°. Le porphyre rouge à taches noires, que quelques-uns appellent improprement *granite rouge ;* on en faiſoit autrefois les colonnes & les obéliſques.

Tous les vrais porphyres ſont très durs, très difficiles à travailler; ils

font feu avec le briquet, & se vitrifient au feu. On voit à Versailles plusieurs beaux vases faits de cette pierre qui est indestructible : on conserve encore à Rome plusieurs monuments précieux de porphyre antique, & qui ne sont aucunement altérés. Le porphyre étoit si estimé des Anciens, qu'ils le faisoient tailler en bijoux & en plaques, pour porter en amulettes afin d'arrêter le sang & dissiper la mélancolie : on en fait ajourd'hui des vases, des bustes, des tables, des molettes, &c. Nous avons reconnu, d'après M. Estêve, dans la vaste forêt de Lesterelle en Provence, un porphyre dont la dureté, la beauté, le prix & l'usage dans la sculpture & l'Architecture, ne le cedent en rien au porphyre de l'Arabie.

PORPHYRION ou L'OISEAU POURPRE, ou POULE SULTANE, *Porphyrio*, est, selon Albin, une espece de poule d'eau : le plumage du corps est d'un beau pourpre violet, tacheté de bleu, de verd, de gris & de blanc; le col & le devant de la tête sont bleuâtres, la queue est de couleur de frêne blanchâtre : le bec, les jambes & les pieds sont d'un rouge d'écarlate; les griffes sont noires; ses jambes sont hautes, & ses pieds grands; le bec est gros, long, pointu & un peu courbé : il a trois doigts devant & un autre doigt derriere; ses ongles sont longs, pointus & crochus.

Cet oiseau a plusieurs qualités qui ne sont propres qu'à lui seul, savoir de mordre l'eau quand il boit, de tremper sa nourriture de tems en tems dans l'eau, & de la porter à son bec avec sa patte.

Les Anciens estimoient si fort la beauté de cet oiseau, qu'ils en faisoient un des ornements de leur palais & de leurs temples. Le porphyrion est d'un caractere farouche & difficile à apprivoiser : il fréquente ordinairement les bords des rivieres : on le trouve à Comagêne.

PORPITES. On donne ce nom à une espece de pierre nummulaire, ou à des especes de petits coraux elliptiques ou arrondis, de la grandeur d'une petite piece de monnoie, & de la même forme qu'un bouton de crin; on y remarque une surface, tantôt convexe & tantôt platte, comme dans la pierre lenticulaire; mais toujours garnie de cercles ou de rayons très faciles à distinguer les uns des autres : souvent on en trouve plusieurs attachés les uns sur les autres.

PORREAU. *Voyez* Poireau.

PORTE-CHAPEAU. *Voyez* Paliure.

PORTE-CORNE, c'est le *rhinoceros*. Voyez ce mot.

PORTE-CROIX. *Voyez* Crioceré.

PORTE-ÉTENDARD, *Signifer*. Poisson des Indes, qui marche dans ces contrées à la tête d'un grand nombre de poissons plus petits que lui, & qui le suivent. Il ressemble assez au poisson que les Hollandois ont nommé l'*idole des Maures*, mais il est plus petit : sa chair n'est pas bonne à manger : on n'en prend qu'à cause de ses belles couleurs; c'est ce qui le fait rechercher des Curieux, qui le conservent dans la liqueur. Il est si doux, qu'il vient aux personnes qui lui présentent quelque chose, & il se laisse prendre facilement. Dans ce même pays, on donne le nom de *porte-pique* à

un poiſſon qui a ſur le dos une longue pointe, courbée par le bout.

PORTE-FEUILLE ou RAPETTE, *Aſperugo vulgaris*. Plante qui croît le long des chemins, proche des haies & dans les jardins; elle pouſſe pluſieurs tiges grêles, tendres, anguleuſes, noueuſes, rudes au toucher, & courbées vers la terre. Sa racine eſt menue : ſes feuilles qui ſont oblongues & rudes, ſortent de chaque nœud deux à deux, ou trois à trois, ou quatre à quatre, & diſpoſées le long de la tige. Ses fleurs paroiſſent en Mai & Juin : elles ſont bleues, naiſſent oppoſées aux feuilles, & forment un entonnoir à pavillon, découpé en cinq parties, ſoutenu par un calice fait en maniere de godet; & qui ſe convertit, lorſque la fleur eſt paſſée, en une capſule qui contient quatre petites ſemences oblongues & noirâtres. Cette plante eſt vulnéraire déterſive.

PORTE-LANTERNE. Les Naturaliſtes donnent ce nom à un rare & bel inſecte lumineux de l'Amérique, dont nous avons parlé à la ſuite du mot *acudia*. Voyez ce mot.

PORTE-MIROIR. Les Curieux donnent ce nom à un beau papillon de Surinam, fort grand, de couleur d'or & rouge, avec des raies blanches tant ſur les aîles de deſſus que ſur celles de deſſous, ſur chacune deſquelles il y a une tache claire & tranſparente comme le verre, environnée de deux cercles, l'un blanc qui eſt en dedans, & l'autre noir qui eſt en dehors; de ſorte que cette tache reſſemble beaucoup à un miroir avec ſon cadre. Ce beau papillon ſort d'une chenille qui vit ſur les citronniers. *Voyez Pl. 65 des Inſectes de Surinam, par Mlle. Merian.*

PORT-OR. Eſpece de marbre noir, mêlé de grandes veines d'un jaune d'or. *Voyez* à l'article MARBRE.

POTÉE DE MONTAGNE. *Voyez* à l'article OCHRES.

Pour la *potée d'émeril* & *d'étaim*, voyez ÉMERIL à l'article du FER, & le mot ÉTAIM.

POTELÉE. *Voyez* JUSQUIAME.

POTELOT. *Voyez* MOLIBDENE.

POTIRON, *Melopepo verrucoſus*, eſt une eſpece de citrouille arrondie, dont l'écorce eſt quelquefois chargée de tubercules ſemblables à des verrues. Ce fruit eſt charnu, ſpongieux, diviſé intérieurement en cinq quartiers, dans leſquels on trouve deux rangs de ſemences oblongues & applaties. On cultive cette plante dans les jardins : ſon fruit eſt d'un grand uſage dans les cuiſines; il eſt fort humectant, rafraîchiſſant, pectoral : ſa ſemence eſt une des quatre grandes ſemences froides; les Grainiers l'appellent *graine de citrouille*. Voyez CITROUILLE.

POTTO ou STUGGARD. Par la lecture des Obſervations que les Voyageurs nous donnent d'un animal qui ſe trouve à la côte d'Or, & qui y porte ce nom, il nous a paru que c'étoit le même que l'*ai*, dont il eſt mention au mot *pareſſeux*.

POU, *Pediculus*, eſt un grand inſecte ovipare & aptere (ſans aîles), qui s'engendre ſur le corps de l'homme, ſur celui des quadrupedes, des

oiſeaux, des poiſſons, même ſur les végétaux. L'hiſtoire de cet inſecte eſt très curieuſe : nous commencerons par celui de l'homme.

Le Pou de l'Homme, *Pediculus humanus.* Cet inſecte vermineux, quoique fort dégoutant aux yeux, a cependant mérité l'attention des plus grands Naturaliſtes, tant anciens que modernes. Swammerdam, dans le premier ordre des transformations ou développements des inſectes, prend pour exemple le pou de l'homme. Jean Muralto en a donné l'anatomie. Le célebre Hook, Anglois, dans ſa Micographie, a auſſi fait la deſcription de cette ſorte de vermine. Léewenoech rapporte, dans les *Tranſact. Philoſoph. ann. 1693, n. 94, art. III*, qu'il a obſervé dans le pou un nez court & conique, percé d'un trou, par lequel cet inſecte pouſſe ſon aiguillon lorſqu'il veut manger, & que cet aiguillon lui a paru vingt fois plus petit qu'un cheveu ; que ſa tête eſt ſans ſuture ; qu'il a cinq articulations à ſes antennes, & deux griffes à chaque pied ; l'une eſt ſemblable à celle d'une aigle, l'autre eſt droite & très petite ; & entre ces deux griffes, il a une petite boſſe pour mieux ſaiſir les cheveux & s'y attacher. Le pou a une tête oblongue en avant, & arrondie en arriere ; la peau qui le couvre de toutes parts eſt dure, velue, tranſparente, & tendue comme un parchemin : ſes deux yeux ſont noirs, ſaillants, non à réſeau, & ſitués derriere les antennes qui ſont filiformes : le col eſt fort court, il ſe joint au corſelet qui ſe diviſe en trois parties : le dos eſt garni d'une eſpece de bouclier : ſur les deux côtés on voit les ſix pieds qui s'articulent à la partie inférieure du corſelet ; ils ont chacun ſix articulations ou phalanges de différentes grandeurs, pointillées, velues, à griffes, au moyen deſquelles il ſaiſit les corps d'un volume proportionné, ſur leſquels il court aſſez vîte. On apperçoit très bien, par le moyen du microſcope, tous les mouvements intérieurs de ce petit animal. Le ventre ſe diviſe en ſix parties, & finit en deſſous par une eſpece de queue.

Les *lendes* ou *lentes* ſont les œufs du pou : on en voit journellement les cheveux des enfants qui ſont peu ſoignés, ainſi que ceux des hommes pauvres ou mal-propres, tout remplis. Les poils des quadrupedes, les plumes des oiſeaux, & les écailles des poiſſons en ſont auſſi garnis ; & on diſcerne plus ou moins facilement celles qui ſont encore pleines, de celles d'où l'animal eſt ſorti.

Le pou, dit Swammerdam, acquiert ſa forme parfaite dans ſon œuf, qui eſt aſſez gros ; on y apperçoit, vers les derniers tems, au travers de la coque, les yeux & le battement du cœur : il a déja en petit la forme qu'il doit conſerver. Pour ſortir de ſon œuf, il force le limbe ovale qui termine ſa coque du côté de ſa tête, & qui ſe leve comme une boîte à charniere. Swammerdam, ayant égard à l'état actuel du pou, & de tous les autres inſectes, qui ſont déja dans l'œuf ce qu'ils doivent être, les nomme *nymphe animal-oviforme ;* au lieu qu'il nomme *nymphe-ver-oviforme*, les inſectes qui ſont renfermés dans l'œuf ſous la forme de ver.

Le pou change pluſieurs fois de peau, à meſure qu'il prend ſon accroiſ-

ſement; mais quand il eſt en état d'engendrer, il n'en change plus. A conſidérer ce petit animal par les parties intérieures, l'on eſt preſque tenté de le regarder comme le chef-d'œuvre des inſectes. Il a fallu la ſagacité de pluſieurs génies pour en connoître toutes les merveilles : il eſt impoſſible d'en bien donner un extrait raiſonné, ſans entrer dans de longs détails; c'eſt pourquoi nous renvoyons aux Auteurs qui ont traité de ces recherches anatomiques : nous dirons ſeulement que ſon cœur eſt caché dans la poitrine, & qu'on voit reluire ſes vaiſſeaux pulmonaires au travers de ſon corps. Ce vil inſecte n'a ni bec ni dents, ni aucune ſorte de bouche; l'œſophage paroît abſolument fermé, & n'a d'autre ouverture que celle de la trompe, dont l'inſecte ſe ſert pour percer la peau humaine, ſucer le ſang & l'attirer dans ſon corps. Lorſque cet animal eſt gonflé de ſang, ſon ventricule paroît à travers la peau, d'un brun foncé. Le mouvement de ce viſcere eſt ſi admirable, que ſelon Swammerdam, on pourroit l'appeller *animal dans un animal*, à cauſe des fortes agitations, contractions, froncements, développements qui lui ſont propres, & qu'on ne ſauroit voir ſans étonnement à travers le corps, quand l'eſtomac eſt plein de nourriture, & que par la ſuction il y entre un nouveau ſang.

Nous avons dit que la trompe du pou eſt fort aiguë, ce n'eſt même que par haſard qu'on peut l'appercevoir; pour en expliquer la ſtructure, le Naturaliſte Hollandois la compare à une corne de limaçon, qui a la propriété de ſe replier comme un gant; de ſorte, dit-il, que ſi cette corne étoit ſurmontée d'une trompe au lieu d'un œil, l'on auroit une idée de la trompe du pou. Un Obſervateur philoſophe & intelligent reconnoîtra toutes ces particularités, en mettant un pou ſur ſa main; il ſuffit de le ſuivre avec un bon microſcope, tandis qu'il cherche quelque pore de la peau, où il puiſſe enfoncer ſa trompe; laquelle, y compris ſa gaîne, n'eſt qu'une petite ligne rougeâtre, de la plus grande fineſſe. Un pou affamé eſt le plus propre à cette obſervation; on reconnoît que ſon eſtomac eſt vuide, quand tout ſon corps eſt tranſparent : alors on le poſe ſur ſa main, qu'on a un peu frottée auparavant; il furete çà & là, toute ſituation lui eſt bonne, pourvû qu'il ſuce; & dès qu'il a trouvé un pore, il plonge ſa trompe, & preſque au même inſtant on voit un ruiſſeau de ſang paſſer dans ſa tête, avec une rapidité capable d'effrayer l'Obſervateur microſcopique. Pendant la ſuction, les ongles & les crochets de la gaîne de la trompe s'enfoncent & ſe cramponnent dans les parois intérieures du pore de la peau; de ſorte que la gaîne eſt fixe, mais la trompe agit librement. Il n'eſt pas poſſible de ſe débarraſſer du pou quand il eſt ainſi caſerné.

Quoique Swammerdam ait vu quelquefois ces inſectes monter les uns ſur les autres, la diſſection qu'il en a faite de quarante ne l'a cependant point éclairé ſur la diſtinction des ſexes, ce qui lui a fait ſoupçonner que le pou eſt hermaphrodite, & qu'il a peut-être tout à la fois une verge & un ovaire comme un limaçon. Toujours eſt-il vrai que cet Obſervateur a compté, dans un ſeul ovaire, dix gros œufs & quarante-quatre petits : il

dit aussi que dans tous les poux il y a un double ovaire. C'est là sans doute la cause qui rend ces vilains insectes si habiles à pulluler. Au reste, si le pou se féconde lui-même, c'est une sorte d'accouplement ou d'hermaphrodisme d'un genre particulier. *Voyez* à l'article HERMAPHRODITE. A l'égard de la peau du pou, qui paroît aussi unie qu'un parchemin, elle est en plusieurs endroits (dit le même Naturaliste) sillonnée par des stries déliées, qui sont autant de ramifications de trachées. Ses œufs, examinés en différents sens & distances, présentent des choses toujours variées. L'œuf ou la lende, qui est véritablement le pou même, venant à sortir de sa membrane, sitôt que l'humidité superflue s'en est évaporée, devient incontinent propre à la génération ; & c'est cette promptitude avec laquelle il engendre immédiatement après être sorti de son œuf, qui a fait dire par plaisanterie, qu'un pou devient bisaïeul dans l'espace de vingt-quatre heures. Il est vrai que cette vermine multiplie prodigieusement en peu de tems ; mais pour cela, il faut que ses œufs soient tenus en un lieu chaud & humide, car autrement les lendes meurent ; & c'est aussi ce qu'on voit arriver à celles qui étant engendrées la nuit dans les cheveux, pendant qu'ils sont chauds & humectés de la sueur, meurent ensuite le jour, lorsqu'elles viennent à être exposées à l'action de l'air, &, après être restées quelques mois collées aux cheveux, perdent enfin tout-à-fait la forme extérieure qu'elles avoient.

Cette espece de pou s'attache à toutes les parties du corps de l'homme, mais particulierement à la tête des enfants : il s'en trouve beaucoup dans les habits des pauvres, des mendiants, des matelots, des soldats, & dans ceux des personnes mal-propres, qui n'ont pas soin de changer de linge.

M. Linnæus dit qu'il n'a point trouvé de plus gros poux, que dans les cavernes chaudes de Falhun en Suede ; & que le pou qui vit dans les habits n'est qu'une variété de celui qui vit sur la tête.

Comme cette vermine suce le sang en perçant la peau, elle y fait souvent naître des pustules, qui dégénerent en gale & quelquefois en teigne. On a vu naître sur plusieurs personnes, une maladie mortelle, provenant d'une très grande quantité de poux qui s'engendrent sur la chair, & qui font partout le corps des plaies pénétrantes jusqu'aux os.

L'histoire fait mention d'un bon nombre d'hommes frappés de la maladie pédiculaire, & qui ont été dévorés tous vivants. Ce fut la troisieme plaie dont Dieu frappa toute l'Egypte.

Oviedo a observé qu'à un certain point de latitude, les poux quittent les Espagnols qui vont aux Indes, & les reprennent à leur retour dans la même latitude ; car quoique les Domestiques & les Matelots, qui sont en grand nombre dans leurs vaisseaux, soient fort mal-propres, il n'y en a cependant aucun qui ait des poux lorsqu'ils arrivent aux Tropiques. Dans les Indes, quelque sale que l'on soit, personne n'en a qu'à la tête : cette vermine se multiplie de nouveau, lorsqu'on est venu à la hauteur des Isles de Madere dans la traversée d'Amérique en Europe.

Quoique le pou soit une si vilaine vermine, il y a pourtant parmi les hommes les Hottentots, & parmi les animaux les singes, qu'on nomme pour cela *phthiropkages*, qui en mangent. C'est ainsi que du côté de la mer rouge, il y a un peuple de petite structure & noir, qui ne se nourrit que de sauterelles, qu'il sale pour toute préparation. Avec un tel aliment, ces hommes vivent jusqu'à quarante ans ; enfin ils meurent de la maladie pédiculaire. Des poux aîlés les déchirent ; leur corps tombe en pourriture, & ils meurent dans de grandes douleurs. On sait encore qu'un des plaisirs des Negres de la côte occidentale de cette partie du monde, est de se faire chercher leurs poux par leurs femmes, qui ont grand soin de les manger à mesure qu'elles en trouvent.

Les Auteurs disent que pour se préserver des poux, il faut se nourrir de viandes succulentes, user de boissons salutaires, & se tenir le corps propre, sur-tout si l'on est vêtu de laine. Pour remédier à la maladie même, J. Mercurial conseille de purger souvent : il faut aussi se frotter d'ail, de moutarde, avaler de la thériaque, des nourritures salées & acides, se baigner, se fomenter d'une décoction de lupins ou de noix de galles ; mais les remedes qu'on emploie avec le plus de succès, sont les poudres de semence de staphis-aigre, de coques du Levant, le soufre, le tabac ; on se sert aussi du mercure & du vinaigre.

En Médecine, les poux sont estimés apéritifs, fébrifuges & propres à guérir les pâles couleurs : la répugnance, comme dit Lémery, d'avaler ces vilaines bêtes, contribue peut-être plus à chasser la fievre, que le remede même : pour la jaunisse, l'usage est d'en faire avaler à jeûn cinq ou six dans un œuf mollet. Pour la suppression d'urine, qui arrive quelquefois aux enfants nouveaux-nés, on en introduit un vivant dans l'urethre, qui, par le chatouillement qu'il excite sur ce canal, qui est doué d'un sentiment exquis, oblige le sphincter à se relâcher, & à laisser couler l'urine ; une punaise produit le même effet. Mais pour bien faire la médecine pédiculaire, disent les Continuateurs de la *Matiere Médicale*, il faudroit être en Afrique où ces insectes sont recherchés soigneusement, & mangés comme quelque chose de délicieux.

Les poux different suivant les lieux où ils naissent : il y en a de gros, de petits, d'oblongs, de larges, de bruns, de noirâtres & de blancs ; tels sont ceux dont nous venons de parler. Ceux des oiseaux sont minces, longs & trés effilès.

Quant à la deuxieme espece de pou qui attaque l'homme, & qui est connue sous le nom de *morpion*, voyez ce mot. En général, les poux sont carnassiers, & se nourrissent du sang des animaux. Nous allons citer quelques autres insectes aussi appellés *poux*, & qui sont très connus des Naturalistes.

POU AQUATIQUE. *Voyez* MOUCHERON.

POU DE BALEINE, *Pediculus ceti*, est un insecte marin, qui est en partie testacée, crustacée, & dont nous avons parlé à la suite du mot *baleine*,

baleine, pag. 234 du premier volume. Il moleste étrangement la baleine; & quelque mouvement que produise ce cétacée, il ne peut se délivrer d'un parasyte si incommode : il se loge d'ordinaire, ou sous les nageoires, ou vers le membre génital, d'autres fois dans les oreilles. Quand on presse avec les doigts ce coquillage encore vivant, il répand une liqueur noirâtre. Sa tête ne se montre jamais à découvert; elle est toujours cachée sous son enveloppe pierreuse.

Seba (*Thes. 1, Tab. 98, n. 5.*) donne la figure d'un pou de baleine qui se place dans les oreilles, & les perce. Il a, dit-il, la figure d'une araignée à douze pattes, armées d'ongles aigus & crochus; sa tête est petite. Ce même Auteur parle de poux marins de Groënlande, qui sont la nourriture des baleines. Ils ont seize pieds garnis d'ongles; ils portent sur le dos, à la maniere des cancres, des écailles articulées de maniere à pouvoir s'étendre & se ramasser en rond : leur tête est large. C'est une chose surprenante, dit Seba, que d'aussi petits animaux puissent nourrir les baleines de Groënlande.

POU DU BŒUF. Il est très petit & blanc; son ventre est chargé de huit bandes transversales. On trouve aussi, sur le dos des vaches, des poux à ventre de couleur plombée.

POU DE BOIS ou FOURMI BLANCHE, est un insecte non aîlé, qui vit en troupe, & qui est fort commun dans toute l'Amérique & dans les Indes orientales; il s'attache au bois, sur-tout à celui qu'on apporte d'Europe, le mange, le gâte & le pourrit. Cet insecte a la figure des fourmis ordinaires; il est d'un blanc roussâtre, de la grosseur d'un pou, & paroît huileux à la vue & au toucher; il a une odeur fade & dégoutante; il multiplie si prodigieusement, qu'on a de la peine à les détruire, quelque quantité qu'on en tue, & quelque dégât qu'on fasse à leur habitation. En quelque lieu que ces insectes s'attachent, ils font une motte d'une terre noire, dont le dessus, quoiqu'assez peu uni & raboteux, est si ferme, que l'eau ne peut pas le pénétrer. On ne remarque au dessus aucune ouverture, parceque ces insectes ne vont jamais à découvert. On voit par-là que leurs ruches & leurs galleries couvertes, qui sont en grand nombre, entrelacées les unes dans les autres, & de la grosseur d'une plume à écrire, sont faites d'une même sorte de pâte, composée avec une liqueur qui leur est naturelle, & qui leur tient lieu d'un dissolvant universel. Toutes les maisons dans nos Isles étant construites en bois, ces insectes en ont bientôt détruit les pieces les plus nécessaires à la solidité du bâtiment, si on n'arrête pas leur travail & leur multiplication. On a trouvé un moyen aussi efficace que prompt, d'arrêter leurs ravages, & de les détruire eux-mêmes; c'est l'arsenic : on en met seulement une pincée dans leurs ruches par un petit trou qu'on y fait, ou dans un des chemins couverts qui y conduisent; au bout de quelques heures, des millions de poux de bois, qui étoient assemblés dans cette ruche, périssent tous sans exception. Cet insecte differe peu du *vacos.* Voyez ce mot. Il paroît être le même qu'on

appelle *vag-vague* au Sénégal; celui-ci a sans doute plus de malignité; puisqu'il fait le désespoir du Naturaliste en mordant sa peau, & y occasionnant des enflures & de vives douleurs. Celui des Isles ne mord point, mais il désole le Cultivateur par ses dégâts. Comme ces vers sont un friand morceau pour les poules, & que l'on a lieu de craindre qu'ils ne se répandent d'un côté & d'autre, voici ce que l'on fait : on enfonce un piquet au milieu de quelque mare d'eau, & on y assujettit la motte au haut du piquet; & à mesure qu'on en a besoin pour engraisser les poulets, on en coupe ou rompt une partie qu'on leur jette. C'est un plaisir de voir comme ils se jettent sur ces insectes, & comme ils brisent ces mottes avec leur bec & leurs pieds, pour les obliger de se montrer. Voilà le seul avantage que les habitants tirent d'un insecte aussi pernicieux. *Voyez* à l'article FOURMIS ÉTRANGERES.

On trouve aussi dans notre pays des poux de bois, qui rongent également le papier comme le vieux bois.

POU DE MER du Cap de Bonne-Espérance. Selon Kolbe, c'est un insecte qui ressemble fort au taon; il est couvert d'une écaille dure, & il a un grand nombre de pieds, qui ont chacun une espece de crochet à l'extrémité. Il vit sous l'eau, & il tourmente cruellement les poissons : pour cela, il se cramponne sur le dos; & plantant dans leur chair ses dents affilées, il les suce jusqu'à ce qu'il les ait tués. Le pou de mer d'Amboine a un pouce & demi de long, & un pouce de large; son écaille est d'un jaune brunâtre, tiquetée de blanc : ceux de Banda sont plus grands; & Hubner dit qu'on les mange sous le nom de *fotok*. Voyez aussi la fin du mot POU DE BALEINE.

POU DE MER. Nom qu'on donne à une espece de petit coquillage univalve, du genre des porcelaines ou *pucelages*. Sa coquille est rayée, & souvent tachetée de brun.

POU DES OISEAUX. Ces insectes varient suivant les différents oiseaux qu'ils habitent. Celui du busard des marais est très grand & brun; celui du moineau franc est fauve & très petit; celui du pigeon est presque filiforme; celui du corbeau est d'un beau gris, ses antennes sont courtes & recourbées en arriere; celui du dindon, qui se trouve aussi sur l'épervier, a la tête hérissée & le corselet figuré en cœur; celui de la poule remue continuellement ses antennes, son ventre est bordé de noir : on le trouve toujours accompagné d'un autre pou à tête & à corselet pointus des deux côtés. On trouve, dans Rhedi & Linnæus, la description des poux de la grue, de la foulque, de l'oie, du canard sauvage, du cygne, du héron, de la pie, du pluvier, de la cercelle, du paon, de l'étourneau.

POU DE PHARAON. On donne ce nom aux *chiques*. Voyez ce mot.

POU DE POISSONS, *Pediculus piscium*. On appelle ainsi des animalcules aquatiques, fort singuliers, qui habitent principalement dans les branchies des poissons (les ouies), ou hors des branchies au dessus des clavicules, où ils ont un mouvement : on en trouve dans la perche, dans

le brochet. M. Bernard de Juſſieu nous a appris qu'on en voit beaucoup dans la riviere des Gobelins, & qu'ils s'attachent à toutes ſortes de poiſſons. Le genre de cet inſecte eſt difficile à trouver. Il approche, en quelque ſorte, du *monocle* ou *perroquet d'eau* à queue fourchue, de M. Linnæus; mais il en differe beaucoup, & M. Læfling penſe qu'on peut en faire un genre nouveau d'inſectes. Nous avons déja dit quelque choſe de cet inſecte, à l'article *binocle*. Voyez ce mot.

M. Læfling donne la deſcription du pou des poiſſons, dans les *Actes d'Upſal 1750*, *pag. 42*. Cet inſecte aquatique a le corps membranacé, tranſparent, oblong, plat, un peu convexe par deſſus, & un peu concave par deſſous: la tête, qui eſt très menue & diaphane, tient de chaque côté aux aîles par derriere; ſes antennes ſont ſi déliées, qu'à peine les voit-on, les autres parties de la tête ne ſont pas moins fines & difficiles à voir. Il a la queue plate & horiſontale, membranacée: entre les yeux & le commencement du tronc ſont deux petits ſuçoirs perpendiculaires, très courts, creux, fixes à leur baſe, & joints au corps; tout proche ſont deux pieds pointus comme une alêne, & très difficiles à appercevoir: proche de ces deux pieds, il y a vers la queue, aux côtés du tronc, quatre pieds de chaque côté placés horiſontalement, gros vers la baſe; mais leurs bouts ſont très minces, pointus & fourchus: ainſi cet inſecte eſt fourni de dix pieds, dont la premiere paire eſt placée au commencement du tronc, & la derniere, au bout, proche de la queue. Ils ſe ſervent, pour marcher, de leurs deux ſuçoirs, & non de leurs pieds, dont ils ne font uſage que pour s'attacher aux poiſſons. Ces membres ſont conſtruits de façon que, quand ils touchent quelque choſe de ſolide, ces inſectes s'y attachent, & pour changer de place ils les avancent l'un après l'autre; de cette maniere leur mouvement eſt très lent: mais ils nagent très vîte & d'une maniere dégagée; alors les huit pieds de derriere leur ſervent, & les deux autres, ainſi que les ſuçoirs, ſont tranquilles. Ils nagent ſur l'eau & dans l'eau, leur queue étant recourbée en haut. Lorſqu'en nageant ils trouvent le fond de la vaſe ou quelque autre choſe ſolide, ils y reſtent attachés; & tant qu'ils ſont dans cet état, les huit pieds de derriere ſont toujours en mouvement. Quelquefois ils nagent ſur le dos.

POU DES POLYPES. Il eſt ordinairement blanc & d'une figure ovale. M. Trembley, qui l'a remarqué avec la loupe, dit qu'il lui a paru plat ſur le corps, & arrondi par deſſus: il marche avec vîteſſe ſur le corps des polypes, & peut les quitter & ſe mettre à la nage. Ces poux ſe raſſemblent, ſur-tout près de la tête des polypes: on en voit cependant un grand nombre qui court ſur tout le corps & ſur les bras. *Voyez* POLYPE.

POU PULSATEUR, *Pediculus pulſatorius*. Beaucoup de perſonnes, ſans connoître l'inſecte, qui, en travaillant dans le bois, imite le mouvement d'une montre, ont prétendu que ces pulſations étoient dues ou à une eſpece d'araignée, ou à une eſpece de petit pou de bois. Quelques-uns l'ont même qualifié du nom lugubre d'horloge de la mort, *horologium*

mortis; mais ce bruit n'eſt dû qu'au travail d'un petit ſcarabée appellé *vrillette.* Voyez ce mot.

POU DES QUADRUPEDES. Chaque animal paroît nourrir au moins une eſpece de pou. On trouve dans Rhedi, *Exper. Tab. 21 & 23*, la deſcription du pou de l'âne & de ceux du cerf : M. Linnæus, *Faun. Suecic. n. 1167*, a fait mention de celui du lapin. Les poux du chameau, du tigre, du bélier, &c. ne ſont-pas moins ſinguliers.

POU SAUTEUR : M. de Juſſieu le nomme *podura viridis ſubgloboſa.* Cet inſecte ſe trouve ſur les plantes : il a les yeux noirs & placés ſur la tête; les pieds, d'un verd tirant ſur le blanc; les antennes recourbées.

M. Linnæus donne le nom de *podura* à huit autres inſectes de ce genre. Le premier ſe trouve ſur les champignons ſauvages : la ſeconde eſpece eſt brune, & ſe rencontre ſur les bois pourris : la troiſieme eſt de couleur de plomb, & habite les arbres & les prairies; il y en a dans les champignons. Cet inſecte eſt de la grandeur du pou vulgaire; ſes pieds ſont blancs : il court & ſaute quelquefois. La quatrieme eſpece eſt d'un blanc cendré & tiqueté de noir. On le trouve l'hiver en grande quantité dans la neige : il y court avec agilité; mais quand la neige ſe fond, il y périt : on en trouve en été ſur le fruit du groſeiller rouge. La cinquieme eſt petite, d'un noir brillant : on la trouve dans des monceaux de bois pourri : ſa queue, qui eſt fourchue, eſt blanche, ainſi que ſes pieds & ſes antennes. La ſixieme eſt tout-à-fait noirâtre : elle habite les eaux paiſibles, & s'aſſemble en troupe le matin ſur le bord des étangs, des viviers & des réſervoirs. La ſeptieme, que les Suédois nomment *jordkprut*, ſe trouve en très grande abondance dans les chemins de Smolande. La huitieme eſpece enfin eſt blanchâtre, & c'eſt la plus petite eſpece de ceux dont nous venons de parler : elle ſe trouve dans les terres labourées, ſur-tout dans les jardins où l'on cultive des melons & d'autres plantes printanieres : on les voit en quantité ſauter, après une petite pluie; on diroit une foule d'atômes qui voltigent.

POU VOLANT. Les Naturaliſtes font mention d'une eſpece de poux aîlés & noirs, qui ſe trouvent en été dans les endroits marécageux, & qui ſe jettent volontiers ſur les pourceaux qui vont ſe veautrer : ils ſont de la groſſeur des poux de cochon, & ne different des poux ordinaires qu'en ce qu'ils ont des aîles. Ils mordent juſqu'au ſang, & cauſent une démangeaiſon inſupportable : quand ils voltigent en l'air, ils font un petit bruit. On prétend que ces poux aîlés reſſemblent à ceux qui ſortent du corps des acridophages qu'ils mangent, & dont nous avons parlé à l'article du pou de l'homme.

POUDINGUE ou CAILLOU D'ANGLETERRE, eſt la pierre que les Anglois appellent *pudden ſtone* ou *poudingt ſtoone.* Elle eſt compoſée d'un mélange de petits cailloux communément arrondis, très durs, & de la nature du ſilex, quelquefois du quartz, leſquels ſont fortement cimentés les uns à côté des autres, de maniere, qu'à l'aide du poli vif & écla-

tant dont plusieurs d'entr'eux sont susceptibles, ainsi que leur ciment, ils produisent une pierre fort agréable, & qui a une ressemblance grossiere avec le porphyre, au moins ils nous donnent l'idée de sa formation.

Les Anglois ont donné le nom de *pouding* à cette pierre, parcequ'elle ne représente pas mal (*une farce*) un mets composé de différentes choses & de différentes couleurs, dont ils font usage. Le ciment de la pierre dite *poudingue*, est tantôt argilleux, tantôt ferrugineux, quelquefois sablonneux, & quelquefois silicé; c'est pourquoi cette pierre varie par la couleur, par le degré de dureté, & par la composition, ainsi que par la facilité que l'on a de la tailler.

M. Guettard a donné, à l'*Académie des Sciences*, *ann. 1757*, un Mémoire sur les poudingues. Ce Naturaliste dit qu'on fait en Angleterre de très beaux ouvrages avec ces cailloux. Il y en a, dit-il, dont le ciment est calcaire, c'est-à-dire, sur lesquels l'eau forte agit; d'autres sont vitrescibles: dans les uns, le ciment qui unit les cailloux est visible; & dans d'autres, on ne peut le distinguer. Nous avons trouvé, ainsi que lui, de ces cailloux aggrégés près de Rennes, lesquels sont aussi beaux que ceux d'Angleterre. Il y a beaucoup d'especes de poudingues dans les environs d'Etampes, de Chartres, de Rouen, &c. lesquels sont de différentes grosseurs; leurs cailloux sont ovales, blancs, jaunes ou rouges, mais bien inférieurs pour la beauté à ceux d'Angleterre. On rencontre plus communément les poudingues dans des gorges & des vallées où il y a des torrents.

POUDRE A VERS ou SANTOLINE, ou SEMENCINE ou BARBOTINE, *Semen contra vermes*. C'est une poudre grossiere, composée de petites têtes écailleuses oblongues, d'un verd jaunâtre, mêlée avec de petites feuilles, & de petites branches cannelées: elle a une odeur aromatique dégoûtante, & qui cause des nausées, un goût désagréable, amer, avec une certaine acrimonie aromatique.

L'origine de cette poudre, quoique d'un usage des plus fréquents, est encore inconnue: les uns pensent que c'est la graine d'une espece d'absinthe, d'autres que c'est la capsule séminale, ou les germes des feuilles & des fleurs de quelques autres plantes, soit de la *zédoaire* ou de l'*aluyne*, ou du *petit cyprès*: elle nous vient du Royaume de Boutan & de la Caramanie, Province Septentrionale de la Perse, par la voie de Marseille.

Tavernier, ce célebre Voyageur en Orient, dit avec Herman, que la poudre à vers est la graine d'une espece d'aurone, & que les peuples la recueillent avec des vans, n'osant pas toucher à la graine avec les mains, parcequ'ils croient que le moindre attouchement des doigts la corromproit. Quoi qu'il en soit, la poudre à vers, par sa grande amertume, est un excellent vermifuge: elle est regardée comme stomachique & hystérique; elle est employée avec succès dans les infusions purgatives, lorsque les matieres glaireuses empêchent l'effet des purgatifs.

POULAIN. *Voyez* CHEVAL.

POULE, POULET, POULARDE & POULE-D'INDE. *Voyez* à l'article Coq.

POULE D'AFRIQUE. *Voyez* PINTADE.

POULE D'EAU ou POULE DE MARAIS. On en distingue deux especes; la grande & la petite.

1°. La premiere se nomme *colin noir*, en latin *gallinula cloropus major.* Selon Albin cet oiseau a dix-sept pouces de longueur, à prendre depuis le bout du bec jusqu'à l'extrémité des pieds, & vingt-deux pouces d'envergure : le bec est noir, & long d'un pouce; la mâchoire inférieure est d'un jaune pâle jusqu'au coin de la bouche, & ensuite elle est rouge; l'iris est rouge; les jambes sont vertes, & les griffes d'un brun sombre; les doigts sont longs comme ceux de la *foulque*, mais plus larges & plus unis par le bas que ceux des autres oiseaux à pieds fourchus, ce qui lui aide beaucoup à nager : le doigt de derriere est large (peut-être sert-il à l'oiseau de gouvernail pour diriger son cours) : les cuisses sont garnies de plumes presque jusqu'aux genoux; le reste est rouge : l'étendue de l'aîle est ornée d'une raie blanche; le plumage de la poitrine est de couleur de plomb. Cette *poule* agite sa queue quand elle nage, & alors elle montre le plumage blanc qui est en dessous : les plumes du dos & celles du petit rang de l'aîle, sont d'un gris de fer : l'oiseau est presque noirâtre; il engraisse beaucoup : sa chair est savoureuse, & peut être comparée à celle de la *cercelle* : il cherche sa nourriture sur les bords herbeux des rivieres, & dans les rivieres mêmes où il y a des herbes sauvages : il mange aussi les insectes qui se trouvent parmi ces herbes; il fait son nid sur des arbrisseaux près de la mer, & il couve deux ou trois fois l'été : il chasse ses petits dès qu'ils sont en état de se pourvoir; ses œufs sont pointus à une extrémité, d'un blanc verdâtre, & marquetés de taches rouges; il bequette comme une poule, & il se perche sur des branches d'arbres & sur les plus forts joncs de riviere : il se tient près des fossés & des grands étangs; il vole les pieds pendants : son corps est assez rétréci, ce qui est le contraire dans les canards.

2°. La PETITE POULE D'EAU, *Poliopus gallinula minor.* Elle est d'un tiers plus petite que la précédente : elle a la figure d'un petit râle d'eau; son bec est applati, étroit & pointu; l'iris est blanc : le plumage de la tête est d'un brun nuancé de rouge; le dessus du dos, du col, des aîles, est aussi de cette même couleur, avec des entredeux de raies blanches déchiquetées en travers; le plumage de la poitrine est d'un blond jaunâtre; le bas du ventre est rougeâtre & sale, la queue est courte; & ce qui est remarquable, c'est qu'étant unie, elle forme un creux singulier; les plumes du milieu sont les plus longues, & tiquetées de blanc; le reste est comme dans l'espece précédente.

Il ne faut pas confondre les *foulques*, *macreuses* & *rales*, &c. avec la vraie *poule d'eau*. Voyez ces mots.

Kolbe dit que les *poules d'eau* du Cap de Bonne-Espérance, n'y fréquentent pas la mer, mais les eaux douces : elles sont noires, & de la grandeur de nos poules ordinaires; elles bâtissent leur nid sur l'eau. Comme leur chair n'est pas délicate, on n'en tue guères.

POULE GRASSE. *Voyez* MACHE.

POULE DE GUINÉE. *Voyez* PINTADE.

POULE DE JAVA. On en distingue de deux sortes : quelques-unes ont naturellement toutes les plumes renversées ou repliées; on en voit qui ne sont pas plus grosses que des pigeons : il y en a d'autres qui ont les os, la chair & la peau noires, avec des plumes quelquefois très blanches. Les Indiens attribuent une très grande vertu médicinale à ces dernieres.

POULE DE MARAIS. *Voyez* POULE D'EAU.

POULE DE MER. Est un oiseau à-peu-près de la grandeur du *canard* privé : il a tout le champ du plumage supérieur d'une couleur brune noirâtre, & l'inférieur est blanc; les dards des aîles sont blanchâtres; la queue n'a que deux pouces de longueur. Cet oiseau est niais; il engendre annuellement sur les rochers escarpés & inaccessibles de l'Isle de Man, d'Anglesey & de Farn : ses œufs ont plus de trois pouces de long : ils sont gros à proportion, d'une couleur verte bleuâtre, & souvent tachetés de raies noires.

POULE DE NEIGE ou PERDRIX BLANCHE. *Voyez* ARBENNE.

POULE DE PHARAON. *Voyez* PINTADE.

POULE ROUGE DU PÉROU, *Gallina rubra peruviana* : elle a la même grandeur & la même figure que l'oiseau appellé *poule de Carasow*.

POULE SAUVAGE. On en trouve dans le Congo : elle est d'un meilleur goût que notre poule domestique. Les Curieux connoissent aussi la *poule de Pharaon* du Sénégal, & la *poule dorée* des Chinois : on appelle celle-ci *kin-ki*.

POULE SULTANE. *Voyez* PINTADE.

POULE VIERGE DE L'AMÉRIQUE. Est une espece de *poule d'eau* dont le plumage est varié de rouge, de verd, de noir & de jaune doré : ces couleurs sont très belles chez cet animal. Sa tête est menue; avec de petits yeux brillants : elle est couronnée d'une petite hupe tissue de plusieurs petites plumes de différentes couleurs. Cet oiseau est de la grosseur d'un pigeon; en hiver, il est assez gras : les habitants du pays aiment assez le goût de sa chair, quoique difficile à digérer.

POULIOT COMMUN ou POULIOT ROYAL, *Pulegium vulgare*. Est une plante qui aime les lieux incultes où les eaux ont croupi durant l'hiver : elle croît abondamment par-tout au bord des marais & des étangs, ainsi que dans les fossés humides le long des grands chemins. Sa racine est fibreuse & traçante : elle pousse beaucoup de tiges longues de près d'un pied, quarrées, velues, rampantes sur terre, & s'y enracinant par de nombreuses fibrilles qui sortent de leurs nœuds : ses feuilles approchent de celles de l'origan; elles sont douces au toucher, noirâtres, d'une odeur

aromatique & âcres au goût : ses fleurs, qui paroissent en Juillet & Août, sont verticillées, bleuâtres ou purpurines, rarement blanches : ce sont des fleurs en gueule découpées en deux levres : elles sont succédées par des semences menues. On distingue aussi une autre espece de pouliot dont les feuilles sont étroites.

Le pouliot commun ou à larges feuilles est plus aromatique étant en fleur, qu'en tout autre tems : elle est d'une odeur très-pénétrante, d'une saveur très âcre & très amere; mais elle est plus efficace étant seche que fraîche : elle est apéritive, hystérique & stomachique : on en voit tous les jours de très bons effets dans la toux opiniâtre, seche & convulsive des enfants, & dans les rhumes invétérés : sa décoction, faite à la maniere du thé, soulage beaucoup les asthmatiques; souvent on y joint de la menthe & du sucre, ou du miel. Il y a des personnes qui font bouillir le *pouliot* dans du vin blanc, & en font faire usage pour les fleurs blanches & les pâles couleurs : ce remede a assez de succès. Palmier, Médecin Anglois, assure que cette plante récente, enfermée dans un sachet, & mise dans le lit, chasse les puces, en la renouvellant lorsqu'elle est seche : la fumée de cette plante tue également cet insecte. Les feuilles du pouliot, appliquées fraîches sur la peau, la rougissent un peu, & la corrodent comme un léger vésicatoire.

POULIOT-THYM ou CALAMENT DES CHAMPS. *Voyez* à l'article CALAMENT.

POULPE. Nom que les Naturalistes donnent à une sorte de *polype de mer*, qui ressemble à la *seche*. Voyez ce mot & celui de POLYPE DE MER.

POUMON MARIN, *Pulmo marinus*. Espece de zoophyte marin qui est couvert d'un cuir dur, & que l'on appelle ainsi, parcequ'il est semblable au poumon des animaux. Quand on voit nager le *poumon marin* à fleur d'eau, c'est un présage de tempête. Pline lui donne la même propriété qu'à l'*éponge*, l'*ortie marine* & l'*étoile de mer*. Voyez ces mots. On prétend que si on en frotte un bâton, il luira la nuit comme un puissant phosphore. *Voyez* ZOOPHYTE.

POUPART. Est une espece de crustacée qui est quelquefois d'une grosseur extraordinaire. Anderson (*Histoire Nat. du Groënl. p. 69*) dit qu'on distingue très bien dans ces animaux, tant mâles que femelles, les deux parties génitales; & que dans l'accouplement ils tiennent tellement ensemble, qu'en prenant l'un l'on emporte en même tems l'autre.

Ce crabe est peut-être le meilleur & le plus délicat de ces sortes de coquillages : on trouve dans son corps une matiere grasse & jaunâtre, comme mielleuse : on l'appelle *fromage de crabe* ou *taumalin*. On écrase cette substance, & on la délaie avec du sel, du poivre & du vinaigre; & c'est dans cette sauce que l'on mange la chair du *poupart*, que l'on fait cuire auparavant dans de l'eau fort salée.

POURCEAU ou COCHON. *Voyez* SANGLIER.

POURCEAUX VOLANTS. Des Curieux donnent, d'après Swammerdam,

merdam, ce nom à certains ſcarabées dont le col eſt long ; & parcequ'ils ont une eſpece de grouin qui a quelque reſſemblance avec celui des cochons.

POURCELET ou PORCELET. *Voyez* CLOPORTE.

POURPIER, *Portulaca*. Plante dont il y a deux eſpeces : une cultivée dans les jardins, & l'autre ſauvage.

Le *pourpier cultivé* pouſſe, à la hauteur d'environ un pied, pluſieurs tiges tendres, ſucculentes, qui ſe diviſent en rameaux, qui portent des feuilles groſſes, charnues, polies, luiſantes, d'un goût viſqueux, tirant un peu ſur l'acide, & placées alternativement : des aiſſelles des feuilles ſortent de petites fleurs jaunes, en roſes, auxquelles ſuccedent des fruits qui reſſemblent à de petites urnes, de couleur herbeuſe : ces capſules s'ouvrent horizontalement, & contiennent pluſieurs ſemences menues & noires.

Il y a une autre eſpece de pourpier dont les feuilles ſont plus larges, jaunâtres, & chargées de petites marques dorées : on le nomme *pourpier doré*, mais ce n'eſt qu'une variété.

Le *pourpier ſauvage* differe du premier en ce qu'il eſt plus petit dans toutes ſes parties. On ſeme le pourpier en Mars ou Avril.

Cette plante ſe mange jeune en ſalade, mais elle eſt ſur-tout eſtimable en Médecine par ſes propriétés. Elle eſt rafraîchiſſante, & très propre pour le ſcorbut : ſon eau diſtillée eſt employée avec le plus grand ſuccès dans les hémorrhagies & les pertes de ſang des femmes. Cette eau eſt très bonne contre les vers : elle réuſſit tous les jours parfaitement pour les enfants attaqués de cette maladie. Le ſuc, à la même doſe, fait le même effet, & eſt très utile pour diminuer l'ardeur du ſang dans les fievres chaudes. Les feuilles du pourpier mâchées appaiſent la douleur de dents gâtées pour avoir mangé des fruits verds : ſa ſemence eſt une des quatre ſemences froides mineures, qui ſont celles de *laitue*, de *pourpier*, d'*endive* & de *chicorée*.

POURPIER DE MER ou SOUTENELLE, ou ARROCHE EN ARBRISSEAU, *Halimus*. Arbuſte qui ſoutient la rigueur de l'hiver après s'être dépouillé de quelques feuilles. Le pourpier de mer croît aux lieux maritimes & ſabloneux, principalement en Zélande, en Flandre & en Angleterre ; c'eſt un petit arbriſſeau, dont la racine eſt ligneuſe, & qui pouſſe des tiges, longues d'environ un pied & demi, grêles, pliantes, couchées à terre, purpurines, blanchâtres, garnies de feuilles oblongues, graſſes, liſſes, ſemblables à celles du pourpier des Jardiniers, mais plus dures, plus blanches, d'un goût ſalé : ſes fleurs ſont verdâtres, purpurines, compoſées de cinq ou ſix étamines, & ſoutenues par un calice à cinq feuilles : à ces fleurs ſuccedent des ſemences menues & arrondies.

On emploie ſes feuilles dans les aliments : on les confit dans la ſaumure pour les manger en ſalade ; ſa racine excite le lait aux Nourrices & adoucit les tranchées.

On donne aussi le nom de *pourpier de mer* à la *passe pierre*. Voyez ce mot.

POURPRE, *Purpura*. Est un coquillage univalve & operculé, ainsi nommé de ce qu'il fournit une liqueur de couleur de pourpre : il a en cela la propriété d'une espece de *murex* ou buccin du Poitou, & de certains grains découverts par M. de Réaumur, qui donnent aussi une couleur de pourpre. M. Duhamel a fait plusieurs expériences sur ce coquillage : le suc qui s'y trouve est blanc quand il est bien sain & bien conditionné ; mais dès qu'il est exposé au soleil, il devient successivement en moins de cinq minutes, verd pâle & jaunâtre, verd d'émeraude, verd plus foncé, bleuâtre, rouge, pourpre vif & très foncé : quand le suc est verd dans l'animal (ce que M. Duhamel attribue à une maladie), il devient aussi-tôt d'un beau rouge au soleil ; sa coquille même, qui, en ce cas-là, est quelquefois verte, rougit aussi. Un linge frotté de ce suc, & dont une partie seulement est exposée au soleil, ne rougit que dans cette partie, & ce qui ne devient pas pourpré ou rouge, reste verd. M. Duhamel (*Mémoire de l'Acad. des Scienc. 1736, pag. 6.*) dit que cette pourpre auroit, par sa grande viscosité, un grand avantage dans la teinture : elle a résisté aux grands débouillis par lesquels il l'a fait passer.

La robbe de la pourpre, selon M. d'Argenville, est assez semblable au murex, on l'en distingue cependant en ce qu'elle n'a pas la bouche si allongée, ni si garnie de dents & d'aîles : son corps & sa tête ne sont point si élevés, ils sont garnis de feuillets comme la chicorée, & quelquefois de longues pointes, avec une queue plus ou moins longue, creusée en tuyau, & souvent recourbée : en général, quand on considere cette coquille, on trouve qu'elle est découpée, depuis le sommet jusqu'à la base, de tubercules, de stries, de boutons & de pointes, avec une bouche mince & presque ronde & une queue courte ; quelques-unes ont cependant, dit cet Auteur, leur base en une longue queue. On trouve des exemples de ces caracteres dans les coquilles suivantes, & qui sont très connues des Amateurs ; savoir, la brûlée, la chausse-trape ou cheval de frise, la chicorée, la bécasse épineuse, & non épineuse, la masse d'Hercule. M. Adanson dit que l'animal, qui habite cette famille de coquilles, est du genre des limaçons ; & pour éviter de tomber dans l'erreur, ou pour en rendre les rapports plus faciles, il les a divisées en sept sections, tirées de la forme du canal supérieur de leur ouverture, comme étant, dit-il, la seule partie qui soit constante : elle est cependant sujette à quelques légeres variétés dans ses différents âges. *Voyez l'Ouvrage, avec fig. de cet Auteur, ainsi que celui de M. d'Argenville.*

On trouve dans le *Journal Etranger, Juin 1754, p. 24 & suiv.* la traduction d'une Dissertation sur la pourpre des Anciens, tirée du magasin de Décembre 1753, par M. Templemann : dans la description que l'on donne des coquilles qui produisent la liqueur pourprée, l'on a joint la maniere de la retirer : c'est en partie ce que nous avons rapporté aux articles

Buccin, Murex, & dans celui-ci. Nous ajouterons ici, d'après M. Templemann, 1°. que la maniere d'écraser le buccin pourpre pour en retirer sa liqueur colorante est défectueuse, en ce que plus il se trouve de chair & d'excréments de l'animal même, & moins la couleur en est belle; 2°. qu'on se sert d'un chauderon d'étain pour chauffer & évaporer l'eau, dans laquelle on a étendu, & comme dissous l'animal écrasé; 3°. qu'on y met du sel marin, non, dit-il, pour aviver la couleur, mais pour la préserver de corruption; 4°. qu'Aristote & Pline n'ont point connu les changements de couleur qui arrivent à la liqueur pourprée, comme nous l'avons rapporté plus haut, parcequ'ils la faisoient passer tout d'un coup à la couleur rouge, en la délayant dans une grande quantité d'eau.

POURSILLE. Nom que l'on donne en Amérique à la seconde espece de marsouin. *Voyez* au mot Baleine l'article Marsouin.

POURVOYEUR ou GUIDE DU LION. *Voyez* Caracal.

POUSSE ou MOUPHETTE. *Voyez* son article au mot Exhalaisons souterraines.

POUSSEPIEDS, *Pollici-pedes*. C'est, selon M. d'Argenville, un genre de coquillage multivalve & plat, composé d'un grand nombre de battants & de pieces pointues : la racine des plus grands est contournée, & attachée à un pédicule court, qui est extérieurement d'un gris de souris, & ressemble assez à la peau de chagrin : il est rempli d'une chair blanche, mais étant cuite, elle devient rouge, & est plus délicate à manger que la chair des écrevisses.

Le poisson qui est contenu dans cette coquille, est presque le même que celui des vraies conques anatiferes, excepté la longueur & la grandeur de ses bras ou panaches qui ont d'ailleurs la même figure.

Les poussepieds naissent toujours en nombre, formant des grouppes en masse, qui s'attachent par paquets aux rochers sous l'eau : ils ne se découvrent qu'en basse marée : cette réunion de poussepieds forme comme un arbre, dont les différents pédicules sont les branches : le sommet est chargé d'une multitude de petits battants triangulaires, qui ont chacun leur houpe : c'est particuliérement sur les côtes de Bretagne & de Basse-Normandie qu'on rencontre les poussepieds.

POUTING POUT. *Voyez* à l'article Morue.

POZZOLANE, *Pozzolana*. On donne ce nom à une espece de sable qui se trouve dans le territoire de Pouzzol, Ville d'Italie près de Naples : on en trouve aussi à la Guadeloupe, à la Martinique, à l'Isle de France. On doit regarder la pozzolane comme un mêlange de parties sableuses, terreuses, & ferrugineuses, endurcies, liées & accrochées ensemble, jusqu'à la grosseur d'un pois, & desséchées par des feux souterrains. Cette espece de sable est d'un rouge brun, & d'une forme crouteuse ou graveleuse. On s'en sert avec succès, pour cimenter les pierres des môles & des édifices qu'on construit dans les lieux maritimes, & même dans la mer : on y joint un tiers de chaux, on l'étend dans une très grande quantité

d'eau, & on l'emploie auſſi-tôt ; car elle a la propriété de ſe durcir auſſi promptement que la pierre à plâtre calcinée & fuſée.

PRAIRIE. On diſtingue les prairies en naturelles & en artificielles. Les prairies naturelles ſont les terreins où différentes eſpeces d'herbes croiſſent naturellement. On les fauche ; & étant fanées, elles donnent le foin pour la nourriture des animaux. *Voyez* FOIN.

Les prairies artificielles ſont celles qu'on a ſemées, & qui ſont formées d'une ſeule eſpece de plantes. Ces prairies artificielles ſont regardées, par tous les meilleurs Agriculteurs, comme un agent eſſentiel & même unique pour l'amélioration de notre agriculture ; la raiſon en eſt, que le même eſpace de terrein, cultivé de cette maniere, fournit beaucoup plus de nourriture pour les beſtiaux, & met en état d'en élever davantage ; plus on a de beſtiaux, plus on fait d'engrais, & les bons engrais ſont toute la baſe de l'agriculture. Le même eſpace de terre, bien préparé & bien fumé, donne une plus grande récolte de grains & de meilleure qualité, qu'une étendue beaucoup plus grande, qui n'eſt point nourrie d'engrais ; plus on a de prairies artificielles, plus on peut élever de beſtiaux, & tout ſe vivifie en raiſon de leur augmentation, comme tout dépérit en proportion de la diminution du bétail. On fait des prairies artificielles avec le *grand treffle à fleurs rouges*, la *luzerne*, le *ſain-foin* : on peut en faire avec le faux ſeigle, mais qui ſont inférieures à celles qu'on peut faire avec le *rai-graſſ*. On peut voir, à chacun de ces mots, la culture de ces diverſes eſpeces de végétaux. Ce ſont-là les plantes vivaces les plus connues juſqu'à préſent, par le grand produit qu'elles donnent lorſqu'on les cultive ſeules & ſans mélange ; c'a été en les ſéparant des autres plantes, qu'on s'eſt apperçu qu'elles perdoient à être confondues ; en les cultivant, elles ſont devenues méconnoiſſables, par l'abondance avec laquelle elles ont crû ; & étant coupées avant la maturité de leurs graines, elles ont ſoutenu deux & trois coupes par année.

Ces obſervations ont fait penſer à la Société d'Agriculture de Bretagne, qu'il pourroit peut-être y avoir dans les prairies pluſieurs autres végétaux, qui, ſéparés & cultivés ainſi dans des terres préparées, donneroient les plus belles prairies : en obſervant les terreins dans leſquels les diverſes plantes croiſſent naturellement, on pourroit multiplier les moyens de tirer parti de la diverſité des terreins, puiſqu'on pourroit choiſir, ſur un plus grand nombre de végétaux, ceux qui peuvent le mieux s'aſſortir à la nature & à l'expoſition de chaque terrein en particulier ; d'autant mieux que les Agriculteurs voient, avec regret, que les végétaux, déja connus pour former des prairies artificielles, ne réuſſiſſent point ſemés dans certaines eſpeces de terres. Il faut donc chercher, pour chaque ſol en particulier, la plante qui doit y réuſſir. La Nature révele preſque toujours ſon ſecret, lorſqu'elle eſt interrogée perſévéramment & avec intelligence.

La Société de Bretagne nous préſente un tableau bien ingénieux de la maniere dont il faut s'y prendre pour parvenir à extraire d'une prairie les

plantes qui pourroient être cultivées avec ſuccès pour former des prairies artificielles, appropriées aux différents ſols : elle le préſente comme un eſſai, dans l'eſpérance que ſon exemple aura des imitateurs, & que par-là les prairies naturelles, mieux connues, ſeront plus aiſément & généralement appréciées.

Le tableau des prairies des environs de Rennes, eſt diviſé en ſept colonnes. La premiere eſt deſtinée à marquer le nombre des différentes eſpeces de plantes qui y croiſſent. La ſeconde contient les phraſes botaniques, &, autant qu'on a pu, les noms vulgaires de ces plantes, qui varient beaucoup dans les diverſes Provinces. Les trois ſuivantes marquent, 1°. ſi ces plantes ſe trouvent ou ne ſe trouvent pas dans les prairies moyennes, hautes ou baſſes ; 2°. le degré de hauteur auquel elles parviennent le plus communément dans chacune de ces trois expoſitions. La ſixieme marque à-peu-près à quel point les plantes ſont rares ou communes dans chaque eſpece de prairies. La ſeptieme colonne porte les qualifications qu'on peut donner à ces plantes, comme de *bonnes*, *inutiles*, *mauvaiſes* & *très bonnes*.

On voit d'un ſeul point de vue dans ce tableau, toutes les plantes qui croiſſent dans la prairie : on obſerve, dans cette diviſion de *prairies moyennes*, *hautes* & *baſſes*, qu'il y a des plantes qui ſe trouvent dans les unes, & preſque jamais dans les autres ; indication que donne la Nature, que, pour avoir de bonnes prairies, il ſeroit eſſentiel de placer les plantes dans la poſition qu'elle leur rend favorable ou plutôt néceſſaire. On a meſuré celles qui croiſſent dans ces trois claſſes de prairies, & on en a trouvé qui étoient perſévéramment plus hautes dans une de ces claſſes que dans les autres. Nouveau témoignage, fourni par la Nature, que chaque plante doit être miſe à ſa vraie place, & qu'on perd ſur le volume, & peut-être ſur la quantité des fourrages, en laiſſant ſubſiſter ce mélange fortuit des végétaux qui compoſent nos prés ordinaires.

On obſerve, par ce tableau, que de quarante-deux eſpeces de plantes, qui forment les prairies des environs de Rennes, il y en a peu qui parviennent à trois pieds de hauteur, qu'on n'en compte que dix-ſept qui fourniſſent de bonne nourriture au bétail ; qu'il y en a vingt-cinq qui ſont inutiles ou dangereuſes ; inutiles parcequ'elles ſont ſi petites, que la faulx paſſe par-deſſus, ou parcequ'elles ſont ſi ligneuſes, que le bétail les rejette ; dangereuſes, tel que les *renoncules*, l'*œnante aquatica*. Si chaque eſpece croiſſoit en nombre égal, il s'enſuivroit qu'on perd trois cinquiemes de fourage à ne pas cultiver dans chaque claſſe de prairies les ſeules plantes utiles, & en particulier celles qui conviennent à leur poſition. De plus, ces mauvaiſes plantes ôtent la nourriture aux bonnes.

Cette ſéparation des mauvaiſes plantes ſeroit d'autant plus avantageuſe, que les animaux feroient beaucoup moins de perte du fourage ; car un fait qu'il eſt aiſé à tout le monde de vérifier, eſt, que les animaux qui mangent au ratelier, & qui attirent avec le bon foin un ſeul brin d'une plante

dont le goût leur déplaît, abandonnent le foin avec la mauvaiſe plante, enſorte qu'il ne ſert que de litiere.

Le ſeul moyen de retirer des fourages abondants de toutes les prairies à la fois, pendant les années de température moyenne, c'eſt d'aſſortir la nature des plantes à la qualité des terreins. Les Cultivateurs inſtruits, placent toujours le ſainfoin dans un ſol ſec, & le grand trefle dans les lieux un peu humides. Il n'y a peut-être pas une ſeule plante des prairies qui ne demande la même attention.

Un autre avantage bien important de ces diverſes eſpeces de prairies, c'eſt qu'on pourroit obſerver quels ſont les fourages qui peuvent procurer aux vaches le meilleur lait, & le plus propre à donner d'excellent beurre ; car, en diviſant ainſi les plantes, on a obſervé, par exemple, que le treffle fournit aux vaches une plus grande quantité de lait que les fourages ordinaires ; mais auſſi, le beurre qu'on en retire eſt aſſez ordinairement inférieur à celui des vaches nourries de fourrages communs : on en trouveroit peut-être qui leur fourniroient un meilleur lait, ou, ſi l'excellence du beurre dépend de la réunion des ſucs, qui pris ſéparément contribueroient peut-être à l'altérer : la ſeule expérience apprendra la vérité de ces faits. C'eſt en recueillant des graines de ces bonnes eſpeces de plantes de prairies, & en les ſemant à part, qu'on apprendra toutes ces vérités ſi importantes.

Peut-être ces expériences conduiroient-elles à découvrir des plantes qui, cultivées ſans mélange, donneroient des fourages verds, depuis le mois d'Octobre juſqu'à la fin d'Avril, tems où s'épuiſent & renaiſſent les prairies artificielles connues : ce ſeroit une découverte très importante pour l'agriculture en général ; car les beſtiaux, qui ſont un objet conſidérable dans pluſieurs Provinces, donneroient encore de plus grands produits, étant toujours nourris avec des fourages verds. On a déja une de ces eſpeces de fourage dans l'*ajonc* ou *geneſt épineux*, qui fournit au bétail une nourriture très ſaine, & dont on ne peut faire uſage que pendant l'hiver.

Quoiqu'un très grand nombre de perſonnes conviennent de la ſupériorité des prairies artificielles, il y en a cependant beaucoup qui ne peuvent ſe réſoudre à leur ſacrifier les *pâtures*, c'eſt-à-dire, ces terreins qui ſont en jacheres. Pour démontrer la ſupériorité de ces prairies ſur les pâtures, la Société d'Agriculture préſente un tableau, comme le précédent, des pâtures hautes & baſſes, où l'on voit d'un coup d'œil, que dans les pâtures hautes ſur trente-huit plantes, il ne s'en trouve que huit d'utiles pour la nourriture des beſtiaux, & que les autres ſont inutiles ou dangereuſes ; & dans les pâtures baſſes on n'en voit que quatre d'utiles, ſur vingt-neuf dont elles ſont compoſées.

PRASE, *Praſius*. Pierre qu'on eſtime être la matrice de l'émeraude : elle eſt peu reſplendiſſante, & de couleur de porreau, mêlé de jaune. Lémeri dit qu'elle eſt propre pour fortifier le cœur, comme l'émeraude.

Voyez ce que c'est que le prase, & ce que l'on dit des vertus de ces sortes de pierres, à l'article ÉMERAUDE. On trouve le prase sur-tout dans le Bourbonnois, & en Auvergne; mais par-tout cette pierre est très peu estimée.

PRENEUR DE MOUCHES. En Europe on donne ce nom à l'oiseau appellé *bouvier*. Catesby dit qu'à la Caroline on appelle aussi de ce nom cinq petites especes d'oiseaux de différentes couleurs; l'un est huppé, & est verdâtre, l'autre a les yeux & les pieds rouges, &c.

PRESLE ou QUEUE DE CHEVAL, ou ASPRELE, en latin *equisetum*. Plante dont il y a deux especes, la grande & la petite. Cette plante, qui croît dans les lieux marécageux, est remarquable par sa forme : elle est composée de tuyaux striés, creux, & emboîtés les uns dans les autres. On remarque à l'endroit de leur articulation des filets longs, striés, disposés en rayons circulaires : ses tiges sont terminées par une tête en maniere de chaton, renflée vers le milieu, formée par un grand nombre de petites étamines chargées chacune d'un sommet en champignon. On prétend que les semences naissent sur des pieds qui ne portent point d'étamines, & que ce sont des grains noirs & rudes. Cette plante est un excellent astringent : ses feuilles pilées & appliquées sur les plaies les consolident, même lorsque les nerfs sont blessés. On présume qu'elle agit avec tant d'astriction, qu'elle amaigrit, ou empêche d'engraisser les bœufs & autres bestiaux qui en mangent. En Toscane, au défaut de meilleur aliment, quelques personnes mangent les sommités de la presle, comme les asperges : on les appelle *paltrufalo*. On boit l'infusion de cette plante pour le pissement de sang, qui n'a pas pour cause une pléthore, un engorgement dans les vaisseaux sanguins, une suppression de menstrues ou d'hémorrhoïdes, ni une érosion de la vessie par la pierre.

Les cannelures des tiges de la grande espece de presle sont si rudes, qu'on s'en sert pour polir le bois, & même le fer : pour cet effet, on met dans les cavités de la tige des fils de fer qui soutiennent l'écorce & l'appliquent fortement contre les pieces d'ouvrages à polir, sans qu'elle se brise : il y a des doreurs qui s'en servent aussi pour adoucir le blanc qui sert de couche à l'or.

Les globules de la poussiere fécondante de la presle sont comme verdâtres, assez gros & ornés de quatre filets inégaux, qui partent d'un même point central, & qui sont terminés chacun par une petite tête. Ces filets, dit M. Adanson, sont couchés sur la surface des globules, & ne se développent pas d'abord; mais lorsqu'on les expose à l'humidité, & ensuite à la chaleur ou à la sécheresse, alors ils se développent par une force élastique, les font sauter, & restent divergents de maniere qu'ils représentent les pattes d'une araignée dont le globule forme le corps qui se trouve au centre de leur réunion. Le même Botaniste dit qu'il ne connoît pas encore le fruit ou les graines de l'*Equisetum*, ni les fleurs femelles. *Voyez Famille des Plant. Vol. II, pag. 477.*

PRESQUE-ISLE. Eſt une langue de terre environnée d'eau de tous côtés, excepté par un endroit par lequel elle tient à la terre ferme.

PRESURE. *Voyez* à l'article LAIT.

PRIAPES DE MER, *Pince*. Ce ſont, dit Redi, des inſectes qui errent au fond de la mer, & qui n'ont ſouvent dans leurs boyaux qu'une ſubſtance ſableuſe très fine, dont ils paroiſſent ſe nourrir. Cet Auteur leur donne un cœur, & ajoute qu'ils ſont toujours attachés aux rochers.

PRIAPOLITES, *Priapolithes*. On donne ce nom à des pierres qui ont une ſorte de reſſemblance avec le membre viril. Leur forme eſt un cylindre de douze à quinze lignes de diametre, plus ou moins, de cinq à ſix pouces de longueur, & arrondi par les extrémités; composé de pluſieurs couches paralleles & ténaces. L'axe de ce cylindre eſt toujours rempli d'une cryſtalliſation ſpatheuſe qui imite aſſez celle des cryſtaux qu'on voit dans la plûpart des cailloux creux. Les priapolites ne ſont communément que des eſpeces de *ſtalactiques* ou des *pyrites*. Voyez ces mots.

PRIME DE PIERRERIES. *Voyez* les mots FLUORS & SPATH FUSIBLE.

PRIMEROLE ou PRIMEVERE, *Primulaveris*. Cette plante, que l'on nomme auſſi *fleur de coucou*, *herbe à la paralyſie*, & *braies de cocu*, croît preſque par-tout dans les champs, dans les prés, dans les bois, & près des ruiſſeaux, où elle fleurit dès le premier printems, *primulaveris* : ſa racine eſt aſſez groſſe, écailleuſe, rougeâtre, d'un goût aſtringent, d'une odeur agréable, aromatique, garnie de longues fibres blanches : elle pouſſe en Mars des feuilles oblongues, larges, ridées, couchées par terre, & chargées d'un duvet fort léger : il s'éleve d'entre ces feuilles une ou pluſieurs tiges, à la hauteur de quatre pouces, rondes, un peu velues, ſans feuilles, portant en leurs ſommets des bouquets de fleurs ſimples, mais belles, jaunes (celles de la primevere des jardins ſont rougeâtres) odorantes, formées en tuyaux évaſés en leur partie ſupérieure, & diſpoſées comme en ombelles, au nombre de ſept, de douze, quelquefois de vingt-quatre, & même plus : à ces fleurs ſuccedent des coques ovales qui renferment de petites ſemences rondes & noires.

Toute cette plante eſt d'un goût âcre & amer, & donne, ſelon Rai, autant de variétés que l'eſpece à fleur blanche : ſes feuilles ſont d'uſage en Médecine, & principalement ſes fleurs. On tient dans les boutiques une eau diſtillée, & une conſerve de primevere, qui s'emploient avec ſuccès dans l'apoplexie & dans la paralyſie : on preſcrit les fleurs en infuſion théiforme. On a remarqué que cette plante avoit quelque choſe de ſomnifere, en ce qu'elle calme les vapeurs, & qu'elle diſſipe la migraine & les vertiges des filles mal réglées : le ſuc des fleurs nétoie le viſage, & emporte les taches de la peau, ſi l'on s'en ſert en liniment.

PRINCE. Nom que les Naturaliſtes donnent au plus petit des papillons qui portent des points d'argent ſur les aîles : communément on en compte neuf. On donne le nom de *Princeſſe* au papillon qui en a trente.

PRINCE DES SERPENTS. *Voyez* ASMODÉE.

PRINCESSE ou POISSON-PRINCESSE. Les Hollandois appellent ainſi un poiſſon ſaxatile qui ſe trouve proche d'Hilas, ville peu diſtante d'Amboine : ils en diſtinguent trois eſpeces : la premiere a la tête longue, & le corps cannelé; ſon corps eſt orné de quatre lignes longitudinales, & ſon dos de quelques aiguillons : la ſeconde eſt rougeâtre, & tachetée de bleu : la troiſieme a un bec d'oiſeau; il eſt de couleur violette, & l'on voit ſur ſa queue une tache jaune.

PRIONE, *Prionus*. Grand inſecte coléoptere fort rare, à antennes en ſcie qui ſemblent comme implantées au milieu de l'œil de l'animal. Tout ſon corps eſt d'un noir brun luiſant. Ses mâchoires ſont fortes.

PROCESSIONNAIRES ou ÉVOLUTIONNAIRES. Nom que M. de Réaumur donne à des chenilles qui, paſſant d'un lieu dans un autre, ont un chef à leur tête. *Voyez* le mot CHENILLES-PROCESSIONNAIRES.

PROCIGALE, *Tetigonia*. On donne ce nom à des eſpeces de mouches vielleuſes, dont la ſtructure de la trompe eſt des plus ſingulieres; tel eſt le *porte-lanterne*. Voyez ce mot à la ſuite de l'article ACUDIA.

Les petites cigales de ce pays-ci ont été appellées *procigales :* elles n'ont que deux petits yeux liſſes, tandis que la grande cigale de Provence en a trois.

L'inſecte Chinois connu ſous le nom de *luçifer*, eſt auſſi une procigale.

PRODUCTIONS A POLYPIER. On donne ce nom aux Litophytes, aux coraux, à la plûpart des corallines, & à toutes les eſpeces de madrepores. *Voyez* ces différents mots.

PRODUCTIONS DE VOLCAN, *Producta igni vomorum*, ſont des ſubſtances formées par la deſtruction d'autres corps foſſiles, qui par l'action d'un feu ſouterrain, ont été, ou calcinées, comme les pierres de volcan proprement dites, ou liquéfiées, à demi vitrifiées & rendues poreuſes comme les ponces, ou totalement vitrifiées comme le verre de volcan ou la pierre obſidienne; en un mot, toutes les eſpeces de laves ſont des réſultats de volcan. *Voyez* ces mots.

PROGALLE-INSECTE. *Voyez* à l'article GALLINSECTES.

PROMONTOIRE. Nom donné à une partie de terre qui avance dans la mer.

PROPOLIS. *Voyez* au mot ABEILLE l'article de la récolte de la propolis.

PROSCARABÉE, *Meloe*. Inſectes dont les antennes ſont plus groſſes vers le milieu, & plus petites vers les deux extrémités. Ce petit animal, que l'on rencontre au printems dans les terres labourées & expoſées au ſoleil, marche lourdement & ne peut voler n'ayant point d'aîles. Son corps eſt aſſez molaſſe, noirâtre, violet; & lorſqu'on le touche, il fait ſortir de toutes ſes articulations une liqueur graſſe, ce qui l'a fait appeller par quelques uns le *ſcarabée onctueux des Maréchaux*. Sa tête eſt groſſe & pointillée, ainſi que le corſelet qui eſt plus étroit & arrondi : ſes étuis également cha-

grinés ne couvrent qu'une partie du ventre. Les mâles ſont beaucoup plus petits que les femelles ; les deux premieres pattes de ces inſectes ont chacune cinq articles aux tarſes, & quatre ſeulement à la derniere.

PROYER ou PRUYER, ou PRIER. Oiſeau de paſſage, nommé des Latins *miliaris* : il eſt très connu des Payſans, qui en prennent beaucoup au printems dans les plaines voiſines des montagnes & des forêts : il a le plumage de l'alouette ; il eſt plus grand que le cochevis : ſon bec eſt gros, court & élevé par deſſus ; la partie inférieure eſt échancrée de chaque côté. Il n'y a aucun oiſeau qui ait le bec fendu comme le proyer. Cet oiſeau eſt pâle ſous le ventre, & un peu tiqueté de brun ; il ne ſe perche guères ſur les branches, communément il ſe tient contre terre ; il vit dans les prés, ſur le bord des eaux : il aime l'orge & le millet ; il fait ſon nid dans les champs ſemés d'avoine, d'orge, ou dans les prés, &c. On le nomme *teriz* en quelques pays, parceque le jour il ſe met ſur le haut d'un palis, & chante *tirter tireiitz*, ce qu'il répete ſouvent. Quand il vole, il ne retire pas ſes jambes à lui comme les autres oiſeaux, & il remue fréquemment & irrégulierement les aîles. On engraiſſoit autrefois cet oiſeau à Rome avec du millet ; on le ſervoit dans les feſtins.

PRUNE DES ANSES, eſt le fruit d'un arbriſſeau qui ſe trouve dans les anſes au bord de la mer, connu aux Iſles ſous le nom d'*icaque* : c'eſt le *guajeru* de Margrabe. *Voyez* ICAQUE.

PRUNE-COTTON, eſt encore une eſpece d'icaque : on l'appelle ainſi, parceque ſa chair eſt auſſi blanche que du cotton. C'eſt un fruit un peu long, de couleur cramoiſie foncée d'un côté, & claire de l'autre : quoique d'une ſaveur aſtringente, on le mange avec plaiſir. *Conſultez Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

PRUNELLIER ou PRUNIER SAUVAGE, *Prunus ſylveſtris*. C'eſt un arbriſſeau épineux & fort garni de branches, très commun dans les haies. Ses feuilles ſont en forme de lance, dentelées, d'un goût aſtringent. Ses fleurs ſont en roſe, blanches, ameres, un peu odorantes, & nombreuſes : il leur ſuccede de petits fruits moins gros que les ceriſes ordinaires, verts avant leur maturité, d'un bleu foncé quand ils ſont mûrs. Les feuilles, l'écorce & les fruits non mûrs de cet arbriſſeau, rafraîchiſſent & ſont aſtringents ; auſſi en fait-on fréquemment uſage dans les hémorrhagies & les flux de ventre. Mais les fleurs de ce prunier & ſes fruits mûrs ont la propriété de lâcher le ventre ; au lieu qu'ils ſont aſtringents quand ils ſont verds. En Allemagne on prépare, avec les prunelles, des vins & de la bierre, qui ſont utiles dans les flux de ventre & les regles immodérées : on fait ſécher au four les prunes ſauvages non mûres, & on les fait enſuite fermenter avec du moût ou de la bierre.

On exprime encore le ſuc de ces prunelles non mûres, & on le fait cuire & épaiſſir juſqu'à la conſiſtance d'extrait ſolide ; on lui donne le nom d'*acacia d'Allemagne*, & on le ſubſtitue au vrai acacia ; cependant il eſt plus acide, & paſſe pour être plus rafraîchiſſant & plus aſtringent. On met ce

ſuc épaiſſi dans des veſſies ; lorſqu'on les rompt, on le trouve peſant, noir, brillant en dedans. Le ſuc exprimé après la maturité devient purgatif, & ſert quelquefois à falſifier le *tamarin*. Voyez ce mot.

PRUNES DES INDES. *Voyez* MIROBOLANS, & le mot HOBUS qui s'y trouve.

PRUNES DE MONBAIN. *Voyez* ACAJA.

PRUNIER, *Prunus*. On diſtingue en général deux ſortes de pruniers, l'un cultivé & l'autre ſauvage : on nomme auſſi ce dernier *prunellier* ou *acacia noſtras*. Voyez PRUNELLIER.

Il y a pluſieurs eſpeces de pruniers cultivés, qui donnent tous des prunes différentes pour la forme, la couleur, la ſaveur : nous ne parlerons ici que des eſpeces les plus eſtimées.

Les fleurs des pruniers ſont diſpoſées en roſe ; il leur ſuccede des fruits ſucculents, qui different de goût ſelon les eſpeces. Les feuilles de ces arbres ſont ſimples, preſque ovales, dentelées par les bords, relevées en deſſous de nervures, creuſées de ſillons en deſſus, & elles ſont attachées alternativement ſur les branches.

Le prunier eſt un arbre qui ſe multiplie par la greffe, par le noyau ou l'amande, & par des rejettons qui ſortent des ſauvageons. On peut greffer ſur toutes ſortes de pruniers, comme auſſi ſur le guignier, le pêcher & l'amandier : mais le meilleur plant pour toutes ſortes de pruniers, ou même de pêchers, c'eſt celui qu'on leve aux pieds des pruniers de damas noirs & de S. Julien : ces arbres pouſſent quantité de rejettons ; ils ont la ſeve plus douce, & durent davantage que les autres pruniers. On les greffe ſoit en fente, ſoit en écuſſon.

On peut ſe procurer des rejets qui donnent de très bons fruits, & qui n'ont pas beſoin d'être greffés : il ne s'agit, par exemple, que de greffer une reine-claude ſur un ſauvageon, mais bien bas : lorſque la greffe eſt bien repriſe, on la fait planter très avant en terre, il pouſſe des racines au bourlet de l'inſertion de la greffe, & alors on a un prunier dont tous les rejets produiront de bonnes reines-claudes. Comme il eſt quelquefois incommode d'avoir des arbres qui donnent beaucoup de rejets, nous avons greffé, dit M. Duhamel, des reines-claudes ſur des noyaux de pêchers ; ces arbres, qui ſont un peu délicats, nous ont donné de très bons fruits.

Le prunier demande une terre plus ſéche qu'humide, plus ſablonneuſe que forte ; au reſte cet arbre eſt de tout pays, il vient & pullule beaucoup : mais il eſt long-tems dans les terres fortes ſans rapporter, & il y donne toujours trop de bois.

La *prune de damas noir*, ou le *gros damas violet de Tours*, quitte le noyau ; c'eſt une bonne prune qui charge beaucoup : on la mange crue, on en fait auſſi des pruneaux ; ſa pulpe eſt laxative, elle eſt d'uſage pour le diaprun dont elle fait la baſe. On en prépare & on en fait ſécher beaucoup en Tourraine ſur des claies, où l'on a, dit-on, l'induſtrie d'en réu-

nir plusieurs sous une même enveloppe, afin de les rendre plus belles à la vue, plus moëlleuses, & plus savoureuses au goût.

La *prune de Monsieur* est très belle & grosse, d'un jaune violet; elle est excellente, sur-tout dans les climats chauds, comme dans nos Provinces méridionales de France. La *prune de Ste. Catherine* est blanche, grosse; elle quitte rarement le noyau; elle est bonne à manger, & est très estimée pour faire des pruneaux.

Le *damas gris* ou la *prune abricotée* est blanche, grosse, ronde; elle prend avec le tems un petit rouge, qui la fait ressembler à un petit abricot; son goût est exquis & des plus relevés.

La *prune de brugnoles* est petite, d'un rouge clair, d'une chair un peu ferme comme celle du coing; elle est légerement acide & vineuse, souhaitée ardemment des fébricitants, qu'elle rafraîchit & humecte. On nous apporte ces sortes de prunes séchées au soleil, dans des boîtes à confitures, ou dans des cabas, & mises comme en peloton, à la maniere des raisins passés & des figues grasses. Elles tirent leur nom de Brignoles, ville de la Provence méridionale, d'où elles viennent.

La *reine-claude* est la meilleure de toutes les prunes : sa peau est fine, verte, colorée d'un rouge brun; sa chair est succulente & sucrée. La *mirabelle* est particulierement estimée en confitures : ce prunier charge beaucoup. Toutes ces prunes sont humectantes, laxatives & émollientes; mais les prunes sauvages sont astringentes, ainsi qu'on peut le voir au mot PRUNELLIER.

Le *prunier à fleurs doubles* fait un bel effet dans les jardins printaniers. Le *prunier de Canada* est d'un grand ornement dans les bosquets d'été, tant par la quantité prodigieuse de ses fleurs, qui forment un joli bouquet, que par le panache de ses feuilles.

On fait avec les pruneaux de prunes aigres, un sirop rafraîchissant, qui calme la bile & arrête les diarrhées : la décoction faite avec des prunes douces, est légerement purgative. Il découle des pruniers une gomme blanche, luisante, transparente, que les Marchands mêloient autrefois avec la gomme arabique; mais que l'on vend aujourd'hui aux Chapeliers, sous le nom de *gomme de pays.*

Le bois de prunier est marqué de belles veines rouges, mais sa couleur passe en peu de tems, & il brunit, à moins qu'on ne le couvre d'un vernis. Ce bois pourroit être utile aux Tabletiers & aux Ebenistes.

PRUNIER JAUNE-D'ŒUFS. *Voyez* JAUNE-D'ŒUF.

PRUNIER DE MONBIN DE CAYENNE. *Voyez* MONBIN. On nomme aussi celui du Ceylan *acaja.* Voyez ce mot.

PSI. Les Naturalistes donnent ce nom à un phalêne ou papillon nocturne, qui provient de la *chenille admirable*, dit Goëdard. Ce papillon se trouve sur l'abricot, le pommier & le chêne. On distingue le mâle de sa femelle, en ce qu'il a sur les aîles supérieures, la lettre Y fort bien mar-

quée : la femelle, au lieu de l'Y, a la lettre O marquée ſur les mêmes aîles.

PSYLLE, *Pſylla*. Genre d'inſecte hémiptere que M. Linnæus a déſigné & rangé parmi les *chermès*. La pſylle eſt remarquable par la forme de ſa bouche, dont la trompe ne part point de la tête, mais ſort du corſelet, entre la premiere & la ſeconde paire de pattes ; caractere qui lui eſt commun avec le *kermès* & la *cochenille*. Voyez ces mots. La pſylle a, de même que la grande *cigale*, trois petits yeux liſſes derriere la tête. La larve de cet inſecte eſt hexapode ; elle eſt allongée & marche lentement : ſa nymphe a deux boutons applatis ſur le corſelet, qui contiennent les quatre aîles qu'on voit par la ſuite ſur l'inſecte parfait. Ces nymphes ſe métamorphoſent ſouvent ſur les feuilles du figuier : ſes aîles ſont grandes, veinées & poſées en toît. Cet inſecte ſaute auſſi aſſez vivement par le moyen de ſes pattes poſtérieures qui jouent comme une eſpece de reſſort : ſon ventre eſt terminé en pointe ; les femelles ſont même pourvues d'un inſtrument pointu & caché, mais qu'elles tirent au beſoin pour dépoſer leurs œufs, en piquant la plante qui leur convient : chaque tarſe a deux articles. Il y a la pſylle du buis, celle du figuier, celle de l'aulne, celles du ſapin & du pin, celle du frêne, celle des pierres, &c. M. de Réaumur a donné à ce genre d'inſecte le nom de *faux puceron*. Voyez à la ſuite de l'article PUCERON.

PTEROPHORE, *Pterophorus*. Genre d'inſecte que la plupart des Naturaliſtes ont confondu avec celui des phalênes auquel il reſſemble beaucoup ; il ſemble même tenir le milieu entre les papillons de jour & les papillons de nuit. Ses antennes ſont filiformes & pyramidales. Sa chryſalide eſt nue, poſée horiſontalement. Ses aîles ſont branchues, découpées en pluſieurs portions, longues, minces & barbues comme une plume, & cependant chargées de petites écailles colorées. M. Geofroi dit qu'on trouve aux environs de Paris des pterophores blancs & bruns. L'eſpece la plus jolie ſe trouve abondamment en automne dans les maiſons de campagne, où elle court ſur les vîtres des fenêtres. Ses aîles ſe plient & ſe deploient comme les éventails. Sa chenille mange les feuilles du chevre feuille.

PUANT. Nom que l'on donne quelquefois à l'*opaſſum*, l'une des eſpeces de *didelphe*, & au *putois*. Voyez ces mots.

PUCE, *Pulex*. Eſt un genre d'inſecte aptere, c'eſt-à-dire, qui n'a point d'aîles ; mais il a ſix pieds qui lui ſervent à marcher & à ſauter.

La *puce vulgaire*, celle qui s'attache aux hommes, & ſur-tout aux enfants & aux femmes, eſt un très petit inſecte ovipare de couleur brune, qui a la tête preſque ronde, ſix pieds, la bouche armée d'une trompe aiguë, longue, cannelée, & très propre à piquer & à ſucer le ſang dont il ſe nourrit ; la poitrine cuiraſſée & un gros ventre : ſa tête eſt en quelque maniere ſemblable à celle de la ſauterelle commune ; ſes yeux ſont très noirs, ronds & brillants ; elle a ſur le front deux petites cornes qui ont ſix nœuds velus. A côté de la bouche & de l'aiguillon ſortent les pieds de

devant, qui se replient sur trois articulations; ils sont hérissés d'épines & garnis de deux crochets qui servent de mains à cet insecte : de la poitrine naissent les autres pieds également épineux; ceux de derriere sont fort musculeux & les plus longs; ils servent à la puce pour sauter : les crochets des pieds sont tous élevés en haut. Il y a sur le dos six écailles dures & fermes; il y a aussi des épines ou des poils; le ventre est sillonné ou un peu velu. Cet insecte, grossi à la loupe, offre une figure terrible.

Les œufs de la puce sont blancs : Lewenhoëch a observé à Delft, que l'insecte sort de son œuf sur la fin de l'été, à la maniere des vers, & qu'il se renferme dans une coque, où il reste caché jusqu'au mois de Mars suivant. Swammerdam croit cependant que la puce subit les changements de forme & de couleur dans l'œuf même. Cette incertitude sur la génération des puces vient d'exercer la sagacité de M. Cestone, Naturaliste Anglois; & le résultat de ses observations doit trouver place ici. Les puces, dit cet Observateur, pondent des œufs ou lendes qu'elles déposent sur des animaux propres à fournir une nourriture convenable aux petits qui en proviendront : ces œufs, qui sont ronds & très unis, glissent facilement & tombent d'ordinaire en bas, à moins qu'ils ne soient retenus par le poil, &c. On trouve aussi ces œufs collés à la base des poils des animaux, sur des couvertures de lit, &c. De ces œufs il sort, au bout de quatre ou cinq jours, de petites larves longues, annelées, à plusieurs pattes, & un peu velues, brunes ou blanchâtres, agiles, qui se nourrissent ou de la substance scabieuse de la peau, ou de cette espece de duvet gras qui s'amasse dans les vêtements. Dans l'espace de quinze jours ou environ ces vers ou larves, qui se tiennent cachées entre les poils des animaux, acquierent une grosseur distincte, & ils sont très vifs. Si on les touche, ils se roulent aussi-tôt en peloton. Bientôt après ils commencent à ramper, & leurs mouvements sont rapides. Ensuite ils se cachent & filent de leur bouche un fil de soie dont ils forment une petite coque ronde qui doit leur servir de tombeau : cette coque est noirâtre en dehors, raboteuse, ou couverte de poussiere, mais unie & blanche intérieurement. Au bout de quinze jours il sort une puce bien formée qui laisse ses dépouilles dans la coque. Tant que l'animal demeure enfermé dans son tombeau, il est blanc; mais deux jours avant la sortie de cette coque, il se colore & acquiert des forces : dès le premier instant de sa naissance il signale son agilité, il vient au monde en sautant. Ainsi la puce, quoiqu'elle soit un insecte non aîlé, subit les métamorphoses des autres insectes, & ne sort pas toute formée ou d'un œuf, ou du ventre de sa mere.

Tout le monde sait que cet insecte s'attache à l'homme & l'incommode, & que les chiens & les chats en sont fort tourmentés, sur-tout en été & en automne; on en trouve en quantité dans les nids d'hirondelles de rivage; les rats en sont toujours couverts; & l'endroit où la puce a mordu, est toujours rouge. Lemery a donc eu tort de dire que ces taches proviennent de ce que, quand l'insecte a piqué la chair, il en suce le sang, &

l'éjacule auſſi-tôt par le derriere à quelque diſtance de lui. Cet inſecte ne s'attache jamais aux perſonnes mortes, ni à celles qui tombent du haut mal, non pas même aux moribonds, parceque leur ſang eſt corrompu pour lui.

Quand une puce veut ſauter, elle étend ſes ſix jambes en même tems; & ſes différents articles venant à ſe débander enſemble, ſont autant de reſſorts, qui par leur propriété élaſtique, lui font faire un ſaut ſi prompt, qu'on la perd de vue. On voit la figure de la puce dans la Micographie de M. Hoock : on y découvre un petit reſſort très délié, & ſi merveilleuſement élaſtique, qu'il lui fait ſauter deux cents fois la hauteur de ſon corps. Lemery dit avoir vu une puce de médiocre groſſeur enchaînée à un petit canon d'argent qu'elle traînoit : ce canon étoit long comme la moitié de l'ongle, gros comme un ferret d'aiguillette, creux, mais peſant quatre-vingts fois plus que la puce; il étoit ſoutenu de deux petites roues; en un mot, il avoit exactement la figure d'un canon dont on ſe ſert à la guerre: on y mettoit quelquefois de la poudre à canon, & on l'allumoit ſans que la puce en parût épouvantée. Sa maîtreſſe la gardoit, dit-il, dans une petite boîte veloutée qu'elle portoit dans ſa poche; & elle la nourriſſoit aiſément en la mettant tous les jours un peu de tems ſur ſon bras, d'où la puce ſuçoit quelques gouttes de ſang, ſans ſe faire preſque ſentir : l'hiver la fit mourir, quoiqu'elle fût gardée bien chaudement. Au rapport de Mouffet, un nommé Marck, Anglois, avoit fait une chaîne d'or de la longueur du doigt, avec un cadenat fermant à clef : une puce attachée à cette chaîne la tiroit avec facilité, & le tout, y compris l'inſecte, peſoit à peine un grain. Hooch raconte qu'un autre ouvrier Anglois avoit conſtruit en ivoire un caroſſe à ſix chevaux, un cocher ſur le ſiége, avec un chien entre les jambes, un poſtillon, quatre perſonnes dans le caroſſe, & deux laquais derriere, & tout cet équipage étoit traîné par une puce. L'art ſembloit vouloir diſputer à la Nature pour la fineſſe du travail. C'eſt dommage que tant d'induſtrie n'ait pas été appliquée à des objets utiles.

Ovington rapporte que près de Surate, il y a un hôpital fondé pour les puces, les punaiſes, & toutes les eſpeces de vermines qui ſucent le ſang des humains : il faut pour les nourrir, en trouver un qui veuille bien ſe livrer à leur voracité; communément on ſoudoie un pauvre qui ſe vend pour une nuit, & laiſſe ſucer ſon ſang : on l'attache nud ſur un lit dans la ſalle du feſtin, où ces inſectes ſe trouvent raſſemblés. Au reſte, le ſoin que les Indiens prennent des puces, quoiqu'extravagant & contraire à l'humanité, eſt conſéquent à leur croyance ſur la Métempſycoſe. Il réſulte delà, dit M. l'Abbé Prevôt, que s'il n'y a point de pays où les hommes ſoient heureux, il y en a du moins où les animaux le ſont : n'y a-t-il pas en Turquie un hôpital fondé pour les chiens infirmes? Ceux des animaux qui nous ſont très utiles, & que nous traitons avec tant d'ingratitude & de rigueur, devroient deſirer que nous cruſſions à la Métempſycoſe. *Hiſt. des Voy. T. 9, p. 37.*

On prétend qu'on détruit les puces par l'onguent mercuriel ou par le ſoufre.

PUCE AQUATIQUE ARBORESCENTE. *Voyez* ſon hiſtoire à l'article du mot BINOCLE.

PUCE D'EAU. Swammerdam donne ce nom à un petit ſcarabée aquatique qui, en ſe plongeant dans l'eau, fait introduire en même tems & renfermer adroitement dans ſa queue une petite bulle d'air.

PUCE DES FLEURS DE SCABIEUSE. J. Muralto appelle ainſi une eſpece de ſauterelle verdâtre, dont les aîles ſont velues & bleues : il ſort de ſa tête une pointe velue & très aiguë, dont il ſe ſert, dit le Naturaliſte, pour tirer ſa nourriture des fleurs : ſes pieds ſont comme argentés. *Voyez Ephémér. des Cur. de la Nat. Obſerv. 55.*

PUCE MARINE. On donne ce nom au *perce-oreille aquatique.* (Mouffet)

PUCE DE MER, *Pſillus marinus*, eſt un petit animal qui ſe trouve ſur la mer du Cap de Bonne-Eſpérance : on lui a donné ce nom, parceque raſſemblant ſes jambes, comme un peloton, il ſaute à-peu-près de même que les puces ordinaires. Il eſt de la groſſeur d'une chevrette, & couvert d'écailles qui reſſemblent aſſez à celles d'un petit poiſſon ; auſſi lorſqu'il eſt au fond de l'eau, où il deſcend quelquefois, on s'y tromperoit aiſément : il eſt armé d'un petit aiguillon dont il ſe ſert pour attaquer les poiſſons dans l'occaſion, & il le plante ſi fortement dans leur chair, qu'ils ne ſauroient s'en débarraſſer ; alors ces poiſſons ſe débattent ; & dès qu'ils ſe ſont fatigués, il les tire promptement vers le bord ou contre quelque rocher, afin que le poiſſon s'y donnant encore du mouvement, il ſe tue en ſe frappant contre la pierre. Rondelet dit avoir ſouvent trouvé de ces puces dans les ordures que la mer jette. Cette petite bête, couverte d'une coque fort mince, & reſſemblant par la force à une marmote, eſt, pour le reſte du corps, comme la langouſte ; elle a auſſi de petites nageoires au bout de la queue. Il faut la conſidérer de près pour pouvoir diſtinguer toutes ſes parties, à cauſe de ſa petiteſſe. Ces puces de mer naiſſent au fond de la mer, & en ſi grand nombre, que ſi un appas de chair de poiſſon demeure quelque tems au fond de la mer, elles l'ont auſſi-tôt mangé. Auſſi n'eſt-il pas rare que des Pêcheurs retirent leurs amorces toutes inveſties de ces petits animaux. (*Dictionn. des Anim.*)

PUCE DE NEIGE. Pluſieurs Obſervateurs font mention d'une eſpece de puce qui paroît dans la neige ſous la forme de petits points noirs, qui échappent en ſautant dès qu'on en approche le doigt : elles vivent tant qu'il fait un grand froid, & que la neige reſte concrete ; mais dès qu'elle ſe fond, elles périſſent. Divers Auteurs font auſſi mention de vers trouvés dans la neige. *Voyez* le *Gentleman-magazine* (Journal Anglois), & les *Ephémér. des Cur. de la Nat.*

PUCE DE TERRE, eſt un inſecte du Cap de Bonne-Eſpérance : il reſſemble à une puce, & fait un grand dégât dans les jardins & dans les champs, où il gâte les ſemences & broute les jeunes & tendres jets ; auſſi les

les Européens du Cap ſavent les détruire, dès qu'ils en découvrent dans quelque endroit.

PUCELAGE. Nom donné à une eſpece de coquillage univalve du genre des *porcelaines*. Voyez ce mot. Il a une longue fente dentée des deux côtés & de forme oblongue : on l'appelle auſſi *cauris* des Maldives, ou *colique*, ou *monnoie de Guinée*. Il ne faut pas le confondre avec la conque de Venus, dite en latin *concha Veneris*, qui eſt une bivalve. *Voyez* CONQUE DE VENUS. Quant à l'utilité de la coquille appellée pucelage, *voyez Tom. I, p. 666* de ce Dictionnaire. On donne encore le nom de *petit pucelage* à une eſpece de *pervenche*. Voyez ce mot. M. Adanſon ne range pas le *pucelage* parmi les porcelaines. *Voyez* les raiſons de cet Auteur dans ſon *Hiſtoire des Coquilles du Sénégal*.

PUCELLE, eſt le poiſſon que les Rouennois nomment *feinte*, les Angevins *convers* : ce n'eſt qu'une petite aloſe qui n'eſt pas encore pleine d'œufs : on la pêche dans le même tems que les maquereaux. *Voyez* ALOSE. L'on donne auſſi le nom de pucelle à une fille non déflorée. *Voyez* au mot HOMME.

PUCERON, *Aphis*. Les pucerons ſont au rang des plus petits animaux, & leur claſſe eſt extrêmement nombreuſe en eſpeces différentes. Quelques eſpeces vivent à découvert ſur les feuilles & ſur les tiges des arbres; d'autres font courber les feuilles en façon de cornets, pour y être plus en ſureté; d'autres ſe cachent ſous l'écorce; d'autres font croître ſur les plantes & ſur les feuilles des arbres, des tubéroſités, que l'on appelle *galles*, dans leſquelles elles ſe renferment. Nous ne parlerons ici que de ce que ces eſpeces de pucerons ont de commun, & des particularités les plus remarquables de quelques-unes.

Tout le monde connoît les pucerons. On en voit quelquefois les tiges de certaines plantes toutes couvertes, entr'autres le chevrefeuille. Ces inſectes ſont petits, tranquilles; ils ont ſur la tête deux antennes. On remarque à leur partie poſtérieure deux pointes ou cornes; quelquefois elles ſont ſi courtes qu'elles ne ſemblent être que des mamelons plats. L'uſage de ces pointes ou tubercules eſt de donner paſſage à une liqueur ſucrée, dont nous parlerons plus bas. Ces inſectes ont pour organe une trompe fine qui leur ſert à percer les feuilles, du ſuc deſquelles elles ſe nourriſſent. Quand l'animal marche, il porte cette trompe appliquée ſous ſon ventre. Dans certaines eſpeces, elle eſt très courte; & dans d'autres elle eſt ſi longue, qu'elle leur forme une queue dont la longueur ſurpaſſe une ou deux fois celle du corps. On ne diſtingue qu'un ſeul article à chaque tarſe. Leurs pattes ſont grêles & menues. L'inſecte marche avec peine.

Les eſpeces de pucerons different entr'elles pour la couleur; les uns ſont verts; d'autres ſont de couleur de citron, de canelle ou de nacre de perle. On en trouve qui ſont toutes couvertes, comme les moutons, d'une laine blanche; mais cette apparence de laine blanche n'eſt autre choſe qu'une liqueur qui tranſpire par les pores de la peau du puceron, & qui

se releve en filet, non comme le poil, mais comme une végétation saline. Les pucerons, qui s'attachent sur le hêtre, sont de cette espece.

Ces insectes vivent en société, souvent en peuplade trop nombreuse pour notre malheur; ils s'attachent sur les jeunes tiges, sur les feuilles & les jeunes pousses, comme on le voit sur l'orme, sur le frêne, sur le chevre-feuille, le pêcher, le prunier; sur le sureau, le chêne, l'érable, le tilleul, le bouleau; même sur la tanaisie, l'oseille, le laitron, le peuplier noir, le hêtre, & sur les rejettons des arbres, en pompent le suc avec leur trompe, les défigurent, & les font souvent périr. Les pucerons étant vivipares, mettent leurs petits au monde vivants. Si on regarde avec attention une assemblée de pucerons, on en observera plusieurs qui jettent par leur anus de petits corps verdâtres : ce sont de petits pucerons qui sortent du ventre de leurs meres, mais dans un sens différent de celui des autres animaux, c'est-à-dire, que le derriere sort le premier. L'accouchement entier ne dure pas plus de six ou sept minutes.

La fécondité des meres pucerones est prodigieuse. Ont-elles une fois commencé à mettre bas, elles semblent ne faire plus autre chose; elles jettent des quinze & vingt petits dans une journée d'été, & tout le reste de leur vie jusqu'à l'hiver, se passe dans ce pénible travail. Si l'on prend une de ces meres, & qu'on la presse doucement, on fait sortir de son ventre encore un plus grand nombre de pucerons de plus en plus petits, qui filent comme des grains de chapelet. Dès que le petit puceron est né, il commence à sucer les feuilles. On voit quelquefois les pucerons prendre un exercice singulier : on les voit tous lever le derriere en l'air, chacun ne se soutenant que sur les pattes de devant.

Quelques especes de pucerons piquent des feuilles d'arbres; le suc s'extravase & forme une vessie; la mere puceronne s'y trouve enfermée toute vivante : elle y met au monde un grand nombre de petits qui, dès qu'ils sont éclos, sucent l'intérieur de cette vessie; le suc y abonde davantage, la vessie s'augmente, & ces petits pucerons trouvent sous ces parois le vivre & le couvert. Aussi les trouve-t-on remplies d'une famille de pucerons, ou d'une mere qui n'a pas encore donné le jour à ses petits. A la fin de l'automne, lorsque la seve cesse d'entretenir ces excroissances, elles se dessêchent, se fendent, & la prison est ouverte.

Ces vessies causées par les pucerons, ne sont pas à négliger.

Si les Savants continuent à les examiner, elles pourroient bien devenir un jour une branche utile de commerce. On sait que les Turcs ont une espece de noix de galle rougeâtre, de la grosseur d'une noisette, qu'ils nomment *bad-zenge*, & à Damas, en Syrie, *baisonge*, & qu'ils en mêlent trois parties avec la cochenille pour faire leur écarlate. Si nous avions de cette baisonge en France, nous épargnerions dans nos teintures trois parties de graine d'écarlate; & cette épargne seroit un très grand gain, car la cochenille, qui est une marchandise étrangere, est d'un prix très considérable.

Il n'est plus question que de savoir si nous n'avons pas de baisonge en

France. Il croît en Provence, sur les térébinthes, des galles ou vessies qui ne sont autre chose que des logements de pucerons. Ces vessies confrontées avec les baisonges de Syrie, ont été reconnues par M. de Réaumur, pour être une même chose; ce qui lui a donné lieu de penser que nous pourrions ramasser dans le Royaume ce que nous faisons venir de loin à grands frais.

C'est à tort que l'on impute aux fourmis le mauvais état des arbres où on les voit voyager en si grand nombre : elles ne font que peu de tort aux arbres; elles y vont chercher les pucerons pour sucer une liqueur qui transpire du corps de ces insectes, & sur-tout des deux cornes qui sont à leur partie postérieure. Cette liqueur sucrée, qui découle de leurs cornes, prend, en séchant, la consistance d'un miel épais, dont le goût est d'un sucre plus agréable que celui du miel des abeilles. On a cherché bien des vertus à cette liqueur.

Quelques-uns lui en ont attribué qui n'ont encore rien de constant. On trouve beaucoup de cette eau dans les vessies où les pucerons se renferment, & où l'air n'en excite pas l'évaporation.

Génération des Pucerons.

Parmi les pucerons, les uns sont aîlés, les autres ne le sont pas; ces caracteres ne désignent point de sexe. Quelques Naturalistes prétendent que ces animaux sont également peres ou meres, & engendrent d'eux-mêmes & sans copulation, quoiqu'ils s'accouplent aussi quand il leur plaît, sans qu'on puisse savoir si cet accouplement est une conjonction de sexes, puisqu'ils en paroissent tous également privés ou également pourvus. Voudroit-on supposer que la Nature s'est plû à renfermer dans l'individu de cette petite bête, plus de facultés pour la génération, que dans aucune autre espece d'animal, & qu'elle lui aura accordé la puissance de se reproduire non-seulement tout seul, mais encore le moyen de pouvoir aussi se multiplier par la communication d'un autre individu? Toujours est-il certain que l'on voit les uns & les autres mettre au jour des petits vivants; & M. Bonnet a eu la preuve que les pucerons naissent avec la faculté singuliere de produire leur semblable sans le secours d'un autre. Il reçut un puceron dans l'instant où la mere venoit de le mettre bas; il l'éleva solitairement : celui-ci quoique vierge, s'il est permis de s'exprimer ainsi, donna aussi un autre puceron, qu'il séquestra de même; & il obtint ainsi, sans qu'il y eût le concours d'aucun mâle, cinq générations consécutives, pendant l'espace de cinq semaines : on assure même que quelques Observateurs les ont conduits jusqu'à la septieme & neuvieme générations. Cependant comme d'excellents Observateurs, tels que M. de Réaumur, ont vu des pucerons s'accoupler, & qu'ils ont reconnu dans certains pucerons tous les caracteres des mâles, il reste à savoir si le premier accouplement n'influe pas sur un certain nombre de générations. M. Geofroi (*Hist. des Insectes des environs*

de Paris) ſoupçonne que les pucerons ſont vivipares en été & ovipares en automne, ſaiſon où ils ſe fécondent, & rendent quelquefois des œufs oblongs & gros, d'où ſortent par la ſuite des petits : ce phénomene eſt encore une ſingularité des plus ſurprenantes.

On ſoupçonne que la raiſon pour laquelle la Nature a donné des ailes à certaines eſpeces de pucerons, c'eſt en quelque ſorte, afin de les répandre ſur la terre pour la nourriture de divers animaux, de même qu'elle a répandu les plantes, à l'aide des graines aîlées. Quand on penſe à la multitude effrayante de ces animaux, qui naît pendant un été, on a de la peine à concevoir comment la terre n'en eſt pas couverte. Lorſque d'autre part on conſidere la quantité prodigieuſe d'inſectes qui s'en nourriſſent, & la délicateſſe des pucerons, on n'imagine pas qu'il puiſſe en reſter pour repeupler l'année ſuivante.

Les *aphidivores* ou ennemis deſtructeurs des pucerons, ſont les vers ſans jambes & les vers à ſix jambes, dont les uns ſont nommés *lions-pucerons;* les autres, *hériſſons blancs* ou *barbets*, qui deviennent de petits ſcarabées hémiſphériques. *Voyez* ces mots & celui de DEMOISELLE.

Pucerons branchus.

Ce ſont de petits inſectes aquatiques, remarquables par deux bras ramifiés qui s'élevent au-deſſus de leur tête, & qui leur ſervent de nageoires : ils ſautillent continuellement dans l'eau, & ſont ordinairement rougeâtres; ils ſervent de nourriture aux polypes. C'eſt, à proprement parler, la *puce aquatique arboreſcente. Voyez* MONOCLE à l'article BINOCLE. En 1764, le 13 d'Août, M. Paſſement, Opticien du Roi, m'invita d'obſerver des corps mouvants que l'on diſtinguoit aſſez ſenſiblement dans l'eau dont on ſe ſervoit chez lui, ſoit pour cuire les aliments, ſoit pour la boiſſon : cette eau avoit été priſe dans la Seine, vis-à-vis du jardin de l'Infante; & quoiqu'épurée par le dépôt, par la filtration au travers du ſable & de l'éponge, on ne l'avoit point purgée de ces corps mouvants que je ſoupçonnai, à la ſimple vue, être des pucerons branchus : je me fis donner un microſcope; & ayant ſoumis une goutte de l'eau en queſtion au foyer d'une forte lentille, j'y reconnus non-ſeulement la forme extérieure des pucerons branchus, mais encore le mouvement de ſyſtole & diaſtole, ainſi que la circulation.

Faux Pucerons.

Ces inſectes, appellés *pſylles* (voyez ce mot) reſſemblent parfaitement aux pucerons par leur petiteſſe, par la tranquillité avec laquelle ils ſe tiennent conſtamment dans la même place, par la maniere dont ils ſe nourriſſent du ſuc de la plante, par la nature des excréments qu'ils rejettent, & ſouvent par les poils cotonneux dont ils ſont couverts. Ce ſont ces reſſemblances qui ont déterminé M. de Réaumur à les appeller *faux pucerons.* Il y en a deux ſortes; les *faux pucerons du figuier*, & ceux *du buis.*

Ces insectes se tiennent ordinairement sous les feuilles de figuier, & on en trouve aussi d'attachés contre les figues mêmes vertes & dures. M. de Réaumur croit qu'ils ne font ni bien, ni mal aux *figues :* ils se métamorphosent en moucherons à quatre aîles, qui sont dans la classe des *moucherons sauteurs.*

Les *faux pucerons du buis* se cachent davantage ; mais lorsqu'on connoît une fois leur retraite,on ne les trouve que plus facilement : ce sont eux qui sont dans ces petites boules de buis des feuilles de l'année ; en suçant les feuilles avec leurs trompes, ils les ont fait recourber, & elles leur ont formé alors un domicile. Ces faux pucerons se métamorphosent aussi en *moucherons sauteurs.*

Les *faux pucerons du figuier* jettent par l'anus une eau sucrée ; mais les *faux pucerons du buis* rendent pour excrément une espece de manne, qui en séchant acquiert de la solidité, & leur forme quelquefois une longue queue tortueuse.

PUFFIN ou CANARD ARCTIQUE. Est un oiseau du genre des *mouettes.* Voyez ce mot.

PUITS. On donne ce nom à un trou creusé perpendiculairement en terre, jusqu'à ce qu'on ait rencontré un courant d'eau souterraine qui a pour sol une terre glaiseuse. Ces eaux ne s'affoiblissent ni ne tarissent guères qu'à la suite des longues sécheresses : ce sont autant de sources ou fontaines souterraines qui renaissent & se raniment au retour des pluies dont l'eau venant à s'infiltrer dans les ouvertures de la terre, dissout dans son trajet souterrain ce qu'elle peut abreuver. Ces eaux sont toujours plus crues, plus indigestes que celles qui coulent à l'air libre. Il y a des puits d'eau douce, d'eau salée, &c. En concevant la méchanique des sources ou fontaines ordinaires, on doit concevoir celle des puits. L'on ne doit donc pas être étonné s'il y a également des puits où l'eau est intermittente ou perpétuelle, & froide ou chaude : nous avons cependant la connoissance d'un puits qui présente un phénomene trop singulier pour le passer sous silence.

Sur la côte de Plougastel, près de Brest, au passage de Saint-Jean, du côté de Cornouaille, il y a sur l'embouchure de la riviere de Landernau un puits d'eau continuellement douce, dont le niveau du sol se trouve quelquefois égal à celui de la basse mer. Le phénomene étonnant qu'on remarque dans ce puits, c'est qu'il s'emplit à mer basse, & se vuide à mer montante, sans aucune apparence de mêlange des deux sortes d'eaux, ainsi que nous nous en sommes assurés par la dégustation sur le lieu même. La source d'eau qui entretient ce puits, diminue comme la plûpart des autres eaux de source en tems de sécheresse. M. Deslandes, Commissaire & Contrôleur de la Marine, que nous avons déja cité avec éloge, a fait part de ce phénomene à l'Académie des Sciences de Paris. L'étang de Greenhive, entre Londres & Gravesand offre la même singularité. Pour expliquer un tel phénomene, ne pourroit-on pas dire qu'il y a entre le

puits & le bras de mer une certaine quantité d'air qui ne pouvant se dégager, intercepte la communication des deux especes d'eaux, & fait refluer l'eau douce, qui est la moins pesante, lorsque celle de la mer vient à monter & à resserrer l'air dans un trop petit espace : delà la diminution des eaux du puits en question; mais la mer venant à se retirer, l'air comprimé occupe de nouveau le même espace, & donne par ce moyen la facilité aux eaux douces, de redescendre dans leur citerne; delà l'augmentation des eaux du puits.

On nomme *bures* les puits que l'on fait dans les mines pour gagner le filon & les eaux, afin d'en retirer d'abord ce fluide, & ensuite le minerai.

PULMONAIRE, *Pulmonaria.* Les Botanistes distinguent plusieurs especes de *pulmonaire* : nous citerons ici les deux especes principales qui sont particuliérement d'usage en Médecine.

1°. La Grande Pulmonaire ou l'Herbe aux Poulmons, ou l'Herbe du cœur, ou l'Herbe au lait de Notre-Dame, *Pulmonaria latifolia Italorum, ad buglossum accedens.* Cette plante croît dans les forêts, dans les bosquets, aux lieux montagneux & ombrageux : nous l'avons rencontrée sur toutes les hautes montagnes de la France, mais particuliérement sur les Alpes & les Pyrénées. Sa racine est blanche, vivace, fibreuse, & d'un goût visqueux : elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, anguleuses, velues, de couleur purpurine : ses feuilles sortent les unes de sa racine, éparses, & couchées à terre; les autres embrassent leur tige sans queues : toutes ces feuilles sont oblongues, larges, terminées en pointe, traversées par un nerf dans leur longueur, lanugineuses, & marbrées le plus souvent de taches blanchâtres : ses fleurs sont soutenues plusieurs ensemble; ce sont de petits tuyaux évasés par le haut en bassinets, découpés chacun en cinq parties, de couleur ou purpurine, ou violette : à ces fleurs succedent quatre semences arrondies, enfermées dans le calice qui contenoit la fleur.

On cultive cette plante dans les jardins : elle sort de terre au commencement du printems, & donne aussi-tôt sa fleur : ses feuilles périssent en automne. Rai observe que les Anglois font fréquemment usage de cette plante en guise de légume, & qu'ils l'appellent *sauge de Jérusalem* ou de *Bethléem*. Jean Bauhin dit aussi qu'on range notre *pulmonaire* au nombre des légumes, & que les Femmelettes en mettent les feuilles dans les bouillons & les omelettes, les estimant utiles contre les affections du poumon, & pour fortifier le cœur.

2°. La Petite Pulmonaire, *Pulmonaria angustifolia.* Elle differe de la précédente en ce que ses feuilles sont étroites : ses fleurs sont d'abord purpurines, ensuite bleues : sa racine est fibreuse, & noircit en vieillissant.

Cette plante croît presque par-tout dans les forêts & les bois taillis, aux lieux ombrageux & montagneux : elle reste long-tems en fleur.

La *pulmonaire* a un goût d'herbe un peu ſalé & gluant : elle eſt très adouciſſante, vulnéraire & conſolidante ; on en fait des ptiſanes ou des bouillons avec le mou de veau, deſtinés contre les maladies de la poitrine, lorſque les crachats ſont ſalés, purulents ou ſanguinolents, c'eſt-à-dire, dans l'*hémophtiſie.*

PULMONAIRE DE CHÊNE, *Lichen arboreus, aut Pulmonaria arborea.* On trouve cette plante, qui eſt d'un genre différent des précédentes, attachée ſur les troncs des vieux chênes, des hêtres, des ſapins & d'autres arbres, dans les forêts épaiſſes, quelquefois ſur les pierres mouſſeuſes : elle eſt ſemblable à l'*hépathique des puits* ou des fontaines, mais elle eſt beaucoup plus grande de toute maniere : elle eſt plus ſeche & plus rude ; ſes feuilles ſont fort entrelacées, & placées les unes ſur les autres comme des écailles : leurs découpures ſont extrémement variées & plus profondes que celles de l'*hépatique ordinaire.* Cette plante eſt compacte & pliante comme du chamois, & elle repréſente en quelque maniere par ſa figure un poumon deſſéché : elle eſt blanchâtre du côté qu'elle eſt attachée aux écorces des arbres, verte de l'autre côté, d'une ſaveur amere, avec quelque aſtriction : on la trouve auſſi ſur les rochers à l'ombre. On recueille communément celle qui ſe trouve ſur les chênes, quoiqu'il y ait des perſonnes qui préferent celle qui vient ſur les vieux ſapins, à cauſe de quelques parties réſineuſes qu'on prétend qu'elle tire de ces arbres.

La *pulmonaire de chêne* convient pour la jauniſſe opiniâtre & la toux invétérée : elle arrête le ſang qui coule, referme les plaies récentes, reſſerre le ventre, & arrête les regles. Dodonée rapporte que des Bergers & des Maréchaux donnoient avec ſuccès à leurs beſtiaux, quand ils touſſoient & reſpiroient difficilement, la poudre de cette plante en y ajoutant du ſel ; en conſéquence on a cru qu'elle pouvoit être utile aux hommes, & l'expérience a confirmé qu'elle étoit très bonne pour les ulceres des poumons & le crachement de ſang. J. Rai rapporte que les Anglois en font uſage avec ſuccès pour la phtiſie & la conſomption.

PULMONAIRE DES FRANÇOIS ou HERBE A L'ÉPERVIER A FEUILLES TACHÉES, *Pulmonaria Gallorum.* Cette plante, qui eſt une eſpece d'*hieracium*, croît ſur les murailles aux lieux incultes ; & a les feuilles très velues. Sa racine eſt vivace, longue, groſſe, genouillée, fibrée & laiteuſe : elle pouſſe pluſieurs tiges hautes d'un pied & demi, velues & rameuſes ; ſes feuillent naiſſent de la racine, couchées ſur terre, verdâtres en deſſus, lanugineuſes, blanchâtres en deſſous & marbrées de taches noirâtres. Ses fleurs naiſſent en Juin & Juillet aux ſommets des tiges, & ſont à demi fleurons, jaunes, & ſoutenues par un calice écailleux. A ces fleurs ſuccedent pluſieurs ſemences oblongues, garnies d'une aigrette. En France on eſtime les feuilles de cette plante dans les maladies du poumon, & en particulier dans l'émophtiſie ou le crachement de ſang. On l'emploie dans les bouillons faits avec le mou de veau, lorſque les crachats ſont ſalés ou purulents.

PULPE, *Pulpa* En Médecine on donne ce nom à la ſubſtance charnue des fruits mous ou deſſéchés: on dit *pulpe* d'*abricot*, *pulpe* de *prune*, *pulpe* de *coloquinte*, & *pulpe* de *caſſe*, &c.

PULPO. Eſt un animal de la mer du Sud: il eſt d'une figure ſi ſinguliere qu'à le voir ſans mouvement, on le prend pour une branche d'arbre, couverte d'une écorce ſemblable à celle du châtaigner: il eſt de la groſſeur du petit doigt, long d'un demi pied, diviſé en quatre ou cinq articulations, qui vont en diminuant du côté de la queue, qui ne paroît, non plus que la tête, autrement que comme un bout de branche caſſée. Lorſqu'il déploie ſes ſix jambes, & qu'il les tient raſſemblées vers la tête, on les prendroit pour autant de racines, & la tête pour un pivot rompu. Cette ſorte d'animal eſt l'*arumago* du Breſil, dont Marcgrave & Frézier ont parlé: ce ſont les Chinois qui lui ont donné le nom de *pulpo*: ils diſent qu'en le maniant avec la main nue, il l'engourdit pour un moment ſans faire d'autre mal. On ſoupçonne que c'eſt une eſpece de ſauterelle aquatique que le P. du Tertre a déſignée & décrite ſous le nom de *cocſigrue*, à l'exception qu'on ne lui a point remarqué une queue à deux branches, ni les excroiſſances épineuſes que cet Auteur met à ſa cocſigrue. D'ailleurs, comme le dit très bien l'Auteur du *Dictionnaire des Animaux*, il ne parle point d'une petite veſſie qu'on trouve dans le *pulpo*, pleine d'une liqueur noire, & qui fait une très bonne encre à écrire. La figure ſinguliere & l'immobilité du *pulpo*, le feroient ſoupçonner d'être un *zoophyte*. Voyez ce mot.

PULSATILLE ou PASSE-FLEUR. *Voyez* COQUELOURDE.

PUMA. Dans la langue des Incas, on donne ce nom à un animal quadrupede de la groſſeur du renard ou environ. Les Eſpagnols diſent que c'eſt une eſpece de lion du Pérou, plus petite que celle d'Afrique. Nous avons dit à l'article LION en quoi il differe du véritable lion d'Afrique ou d'Aſie.

PUMICIN. *Voyez* au mot PALMIER DE CAYENNE.

PUNAISE, *Cimex*. On donne ce nom à un genre d'inſecte qui a trois articles aux tarſes, quatre aîles: celles de deſſus partie écailleuſes & partie membraneuſes; les antennes minces & plus longues que la tête, ſont compoſées de quatre ou cinq articles: ſa trompe eſt courbée en deſſous. En général, ce genre d'inſecte ſent fort mauvais, & il y en a grand nombre d'eſpeces différentes pour la grandeur & pour la couleur: on les trouve dans les champs, dans les jardins potagers, dans les vergers, ſur les légumes, ſur les arbres, ſur les murs & dans les maiſons: il n'y a que celle-ci qui n'a point d'aîles, & la petite eſpece de punaiſe à avirons.

I. La PUNAISE DE LIT, *Cimex domeſticus aut lectularius*. Cet inſecte, qui n'eſt que trop connu à une certaine quantité d'hommes, eſt de la figure & de la groſſeur d'une petite lentille, court, fort plat, rhomboïdal, molet, facile à écraſer pour peu qu'on le touche, rouſsâtre, d'une odeur puante & fort déſagréable. On diſtingue dans cet inſecte trois parties principales, la *tête*, la *poitrine* & le *ventre*: la tête eſt munie ſur les côtés de deux petits yeux

yeux bruns un peu ſaillants : en devant il y a deux petites antennes compoſées chacune de quatre articulations fort déliées, & en deſſous eſt une trompe recourbée dans ſon état de repos, & renflée dans ſon milieu ; la pointe, fort dure & très pointue, eſt logée entre les deux jambes de devant : la poitrine ou le corſelet n'eſt formé que d'un anneau un peu large qui tient à la tête par un étranglement, & auquel eſt attachée inférieurement la premiere paire des jambes : le corps, qui va en s'élargiſſant, eſt compoſé de neuf anneaux, dont le premier eſt comme ſéparé en deux par une petite échancrure formée d'une piece triangulaire qui fait la jonction du corps avec le corſelet : ſous le ventre ſont deux dernieres paires de jambes qui ont également chacune trois articulations ; la derniere, qui eſt le pied, eſt armé d'un crochet aigu reſſemblant à un hameçon.

Tout le corps de la punaiſe eſt liſſe, excepté quelques petits poils que le microſcope y fait découvrir. Quand l'animal eſt plein de ſang, il a le dos un peu convexe, mais le ventre eſt toujours applati. Le mâle & la femelle s'accouplent enſemble queue à queue, c'eſt-à-dire, ayant leurs têtes oppoſées, ſur le même plan ; quelquefois le mâle eſt monté ſur ſa femelle : la femelle dépoſe toujours ſes œufs dans un lieu propre à les faire éclore, & il en ſort par le bout de petites punaiſes, qui quoique nées tout récemment & à peine viſibles, ne laiſſent pas que de courir très vîte.

Preſque toutes les *punaiſes* périſſent pendant l'hiver dans les climats froids ; mais le lieu où les femelles ont dépoſé leurs œufs, eſt tellement convenable, qu'aux approches de l'été, ils s'ouvrent toujours pour laiſſer ſortir les petits animaux qu'ils renferment ; car ces inſectes ne ſont que trop féconds, & multiplient prodigieuſement à la faveur des matieres putrides qui s'exhalent des corps animés. Auſſi naiſſent-ils abondamment dans les vieux bâtiments, dans les appartements voiſins des poulaillers, des colombiers, des cages de cailles & des fours ; dans les vieilles ſolives des maiſons, dans les lits, ſur-tout dans ceux dont le bois eſt de ſapin, où il y a de vieilles paillaſſes, ou dont la paille & les draps ne ſont pas aſſez ſouvent renouvellés, ainſi que les matelats ; dans ceux qui ſont proche de vieilles cloiſons ou de vieilles murailles enduites de plâtre, ou près de vieux livres : on en voit une plus grande quantité aux chambres d'en haut, aux lieux ſecs & expoſés au midi, principalement dans les grandes villes bien peuplées, & où les maiſons ſont à pluſieurs étages, comme à Paris.

La maxime ſi ſouvent citée contre nous, dit M. de Réaumur, qu'il n'y a que l'homme qui faſſe la guerre à l'homme, & que les animaux de même eſpece s'épargnent, a été ſûrement adoptée & avancée par des gens qui n'avoient pas étudié les inſectes. En effet, l'hiſtoire que nous en donnons dans le corps de cet Ouvrage, fait voir que parmi les inſectes, les araignées, les chenilles, & même les punaiſes, ſont aſſez carnacieres, & en mangent fort bien d'autres de leurs eſpeces quand elles le peuvent. Quand l'intérieur des *punaiſes* a été percé & ſucé par l'aiguillon ou la

trompe de leurs compagnes, leur squelette ressemble alors à cette dépouille complette dont elles se défont tous les ans.

Mathiole a raison de dire que les *punaises* sont les ennemis les plus fâcheux & les plus importuns qu'on puisse avoir au lit pendant la nuit; car, outre qu'ils sont le fléau de la vanité & de la mollesse, ils nous piquent cruellement pour sucer notre sang; d'ailleurs ils sont si puants, que nos sens & nos esprits sont plus offensés par leur mauvaise odeur, que les parties de notre corps ne peuvent l'être par leurs morsures. Il faut cependant en excepter les Chinois, qui aiment beaucoup l'odeur de cet insecte. Chaque peuple, de même que chaque homme, a ses goûts & ses fantaisies.

Les punaises fuient la lumiere, & se tiennent cachées pendant le jour; mais dès que la lumiere est éteinte, & qu'elles ont senti qu'on est couché, elles se laissent tomber des rideaux & du ciel du lit: elles sortent en foule de leurs différentes retraites; elles assiegent celui qui veut dormir, & le tourmentent sans cesse, se jettant principalement au visage, & aux parties du corps où la peau est la plus tendre. Un Curieux a fait l'expérience que voici: il s'est couché dans un lit suspendu & découvert, au milieu d'une chambre où il n'y avoit aucun meuble. Il a mis sur le plancher une punaise, qui, conduite sans doute par l'odorat, a hésité quelque tems sur les moyens qu'elle prendroit pour arriver au lit: elle a enfin pris le parti de monter à la muraille par le chemin le plus court; elle a gagné le plafond, toujours en suivant une ligne droite, qui devoit passer au dessus du lit; & lorsqu'elle y est parvenue, elle s'est laissé tomber sur le nez de l'Observateur. Quelle sagacité d'instinct & d'odorat! Les punaises se montrent d'autant plus terribles, plus sanguinaires, qu'elles ont jeûné plus long-tems; car il en est à-peu-près des punaises comme des cousins; les uns & les autres sont avides de notre sang: elles préferent aussi de piquer certaines peaux, plutôt que d'autres, soit que les unes paroissent trop dures, soit que l'odeur, le goût de leur sueur ou de leur transpiration les éloigne ou les rebute: on voit effectivement des personnes qui dorment tranquillement au milieu d'une légion de punaises, sans se sentir incommodées de leurs morsures, tandis que d'autres en sont dévorées, & en perdent le repos: il en est pour qui une seule punaise est un supplice.

Il est étonnant de voir la quantité de recettes que les Anciens & Modernes nous donnent pour empêcher que ces vilains insectes ne troublent notre repos: huiles, graisses, onguents, lotions, fumigations, talismants, amulettes, &c. tout a été mis en usage; mais les plus spécifiques sont l'huile de vitriol versée sur le sel marin, la fumée de tabac, de soufre, de mercure, de cuir brûlé, & toutes autres drogues fortes: c'est la raison pourquoi l'on ne voit que peu ou point de cette vermine chez les Droguistes, les Apoticaires, & sur-tout chez les Corroyeurs. Aldrovande approuve fort l'usage des claies d'osier mises au chevet du lit, car les punaises s'y retirent volontiers quand elles voient le jour; & il suffit de secouer ces

nattes ou claies pour les écraser : plus ces nattes sont vieilles, & meilleures elles sont, parceque ces insectes ayant l'odorat très fin, l'odeur de leurs semblables les y attire en foule ; les araignées les mangent quand elles en peuvent attraper.

M. Linnæus, en finissant l'énumération des punaises, qu'il fixe à quarante-trois especes, nous fournit une idée qui a quelque chose de singulier : ce Naturaliste pense qu'il faudroit rechercher s'il ne se trouveroit point parmi les punaises de campagne, quelques especes qui, étant introduites dans les maisons, pussent détruire les punaises de lit.

II. Parmi les quarante-trois autres especes de punaises qui se trouvent en Suede, & dont M. Linnæus fait mention, il y en a de figure ronde, & les autres de figure oblongue : on les rencontre presque toutes en France.

III. Les Actes d'Upsal font aussi mention d'un grand nombre de punaises, dont plusieurs se transforment en insectes aîlés. On trouve des punaises dans le fumier ; celles-ci se métamorphosent en mouches qui sentent fort mauvais. Il y a des punaises de bois ; différentes plantes en nourrissent. Il y a aussi des punaises aquatiques qui volent, & qui ont dans la bouche un aiguillon avec lequel elles piquent fortement. Swammerdam a décrit seize especes de punaises de terre, volantes, aussi agréables à la vue, par les belles couleurs dont elles sont ornées, qu'elles sont incommodes par l'odeur qu'elles exhalent ; enfin, les forêts, les prairies & les campagnes en fournissent. Nous ne pouvons nous dispenser de donner une notice abrégée des especes de punaises que le Naturaliste du Nord a citées, ou au moins de celles qui sont les plus faciles à reconnoître dans notre pays, même dans leur état de *larve*, qui ne differe de l'insecte parfait que par le défaut d'aîles.

1°. La *punaise stercoraire :* elle porte une trompe courbée, & faite en arc ; elle est noire, très grande & velue ; elle est couverte d'une crasse qu'elle change souvent : elle vit de rapine, se nourrit de mouches & d'autres insectes ; elle paroît en cela semblable à la *punaise mouche.*

2°. La *punaise verte :* elle se trouve par-tout à la campagne & dans les jardins, sur-tout sur les groseillers, où elle pue très fort. Quelquefois elle est tachetée de quelques points blanchâtres & d'autrefois de raies rouges.

3°. La *punaise d'un noir cendré :* elle est fort maigre ; on la trouve dans les forêts, sur les troncs d'arbres secs.

4°. La *punaise grise* : M. Guettard nous l'a fait connoître ; on la trouve communément, en automne, dans les baies ou fruits des arbres, auxquels elle donne une mauvaise odeur : elle a une tache d'un jaune rouge sur les élytres ou fourreaux des aîles.

5°. La *punaise grise à forme d'œuf :* elle est très grande ; ses antennes sont rouges & noires vers la base : le dos est tout gris, la pointe du corselet rouge, les pieds roux, &c.

6°. La *punaise grise pointue :* elle est en général d'une couleur plus pâle que la précédente.

7°. La *punaise rouge à deux aîles* : elle se trouve sur les orties, ainsi que sur d'autres plantes; tout son corps est rouge; les élytres sont marquées d'un point pourpre. La punaise rouge des jardins n'a communément que des étuis écailleux, sans aîles, & ne sent point mauvais.

8°. La *punaise d'un bleu cuivreux* : elle a une marque rouge aux épaules; on la trouve sur les grandes plantes.

9°. La *punaise noire* : elle est sursemée de trois ou quatre taches blanches : ses jambes sont très épineuses; on la trouve sur les plantes : celle du coudrier n'a aucunes taches. Il y a aussi la punaise d'un noir cuivreux : elle se trouve sur la vesce.

10°. La *punaise mouche :* elle est de figure ovale, d'un cendré tiqueté de noir & de brun; elle a deux gros yeux ronds: sa trompe grosse, arquée & réfléchie en dessous, pique vivement; les quatre articles de ses antennes sont assez longs. On distingue aussi deux yeux lisses sur le derriere de sa tête; ses étuis sont tout-à-fait membraneux, fort croisés l'un sur l'autre, & recouvrent les aîles; ses pattes sont fort longues. L'insecte vole très bien, & on le trouve souvent dans les maisons : lorsqu'on le tient dans les doigts, il rend une mauvaise odeur, & fait un petit bruit en frottant son corselet. La larve de la punaise mouche se rencontre aussi dans les maisons : elle ressemble à une araignée couverte de poussiere & d'ordures, on diroit une petite motte de terre qui marche. Si on la touche avec une plume, la poussiere & les ordures tombent aisément, & on reconnoît alors le petit animal qui est vorace, & mange les autres insectes qu'il rencontre: il n'épargne pas même les punaises de lit. Il y a aussi la *punaise mouche à pattes rouges.*

11°. La *punaise d'un rouge noir & varié* : elle se trouve sur les feuilles de la jusquiame. On l'appelle aussi *punaise rouge à croix de Chevalier.*

12°. La *punaise d'un brun mêlé de blanc :* on la trouve sur les troncs du peuplier; ses pieds sont longs, noirs & blancs.

13°. La *punaise à élytres tiquetées de jaune :* on la rencontre sur le sapin; ses pieds sont roux.

14°. La *punaise sauteuse* : elle est d'un noir foncé; elle saute comme la cigale : on la trouve sur les bords de la mer, des lacs & des rivieres; elle a des taches jaunes sur la queue.

15°. La *punaise blanchâtre :* elle se trouve dans les pâturages. La *punaise chartreuse,* dont le dos est d'un blanc de lait, se trouve sur le chardon-roland.

16°. La *punaise jaunâtre :* elle habite les champs; ses antennes sont noires : elle a une ligne blanche le long du dos; ses fourreaux sont plus longs que dans aucune espece de punaise.

17°. La *punaise tipule* ou *nayade :* elle court fort vîte sur les eaux, &

vit dans celles qui ſont dormantes; cet inſecte eſt blanc en deſſous, & noir en deſſus. Ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt qu'il s'accouple ſouvent avant d'avoir des aîles & des étuis.

18°. La *punaiſe d'arbre culiciforme :* ſon corps eſt long, étroit & droit comme une ligne; ſes pattes poſtérieures ſont très menues & fort longues. Tout l'inſecte eſt entrecoupé & panaché de blanc & de brun. Cette eſpece ſe trouve ſur les arbres, où elle vacille & ſe balance perpétuellement comme les tipules.

19°. La *punaiſe de riviere* eſt le même inſecte que le *ſcorpion aquatique.* Voyez ce mot.

20°. La *punaiſe à avirons, Notonecta* : cet inſecte, ainſi nommé de ſa grande reſſemblance avec la punaiſe, & de ce qu'en nageant dans l'eau il ſe ſert de ſes pattes, principalement de celles de derriere, comme d'avirons pour ſe conduire, a une maniere de nager qui eſt aſſez ſinguliere, puiſqu'il eſt toujours ſur le dos dans l'eau, & préſente en haut le deſſous de ſon ventre. Cet inſecte, que l'on trouve dans les eaux douces des lacs, des réſervoirs, &c. eſt très vif, & s'enfonce quand on veut le prendre; après quoi il remonte à la ſurface de l'eau : il a ſix pattes, en forme de nageoires & applaties; celles de derriere ſont bordées de petits poils ſur un de leurs côtés; chaque tarſe a deux articles. On diſtingue deux ſortes de punaiſes à avirons, la grande & la petite : la premiere a la tête arrondie & les yeux fort gros; au devant de la tête eſt une trompe fort piquante qui ſe recourbe entre les premieres jambes; ſur les côtés ſont des antennes fort petites. Le corſelet eſt large, court & liſſe; jaune en devant, noir par derriere. L'écuſſon eſt grand, ainſi que les étuis qui ſont croiſés & d'une couleur jaune nébuleuſe.

La petite eſpece de punaiſe à avirons paroît dans l'eau comme un point gris. Cet inſecte eſt d'autant plus ſingulier, qu'il eſt ſans étuis & ſans aîles; de ſorte qu'on le prendroit pour une nymphe : du reſte il reſſemble au précédent. Voyez l'*Hiſt. abreg. des Inſect.* où l'on trouve la deſcription de ſoixante & dix-ſept eſpeces de punaiſes, qui toutes ſe rencontrent aux environs de Paris. Indépendamment des précédentes, on diſtingue ſur-tout la *punaiſe porte-épine*, la belle *punaiſe rouge à damier*, ſi commune en Champagne; la *punaiſe à bec*, la *punaiſe à pattes de crabe*, qui ſe trouve dans les bois; la *punaiſe à fraiſe antique*; la *punaiſe aiguille*, qui court ſur l'eau comme la nayade; la *punaiſe porte-chappe*, qui ſe trouve ſur les ſeigles vers le mois de Juillet; enfin, la *naucore.* Voyez SCORPION AQUATIQUE.

PURAQUE. Eſpece de poiſſon du Breſil, que l'on ſoupçonne être la torpille, parcequ'en le touchant, il cauſe un engourdiſſement aux membres; il ſuffit de le toucher d'un bâton pour que le bras demeure endormi. Ce poiſſon eſt bon à manger, & ne fait alors aucun mal.

PURETTE, *Puretta.* On donne ce nom à une eſpece de ſable rougeâtre, attirable à l'aimant, qui ſe trouve au bord de la mer en un lieu ſec, nommé *Mortuo*, près de Gênes. On l'y rencontre toujours après de

grandes tempêtes. Ce ſable eſt d'autant plus ſingulier, qu'il ne ſe rouille, ni dans l'eau douce, ni dans l'eau de la mer, ni dans l'urine, ni dans les liqueurs acides, ni dans l'eau forte : il ne pétille point étant jetté ſur la flamme d'une bougie, comme la limaille de fer. M. Joblot conclut delà que ce n'eſt point du fer. Voilà en effet un phénomene ſingulier & contraire aux connoiſſances phyſiques. Les Gênois ne ſe ſervent de la purette que pour ſécher l'écriture. Il ſe trouve auſſi de la purette le long de la côte de Coromandel, mais elle eſt noire, & on l'appelle dans le pays *ſable Indien.*

PURPURINE. Eſt une matiere rougeâtre, que les ſeuls Vénitiens ont l'art, dit-on, de tirer du cuivre : on la diſtribue en Italie ſous le nom de *bronze rouge*, & l'on s'en ſert pour bronzer les carroſſes de prix.

PURPURITE. On donne ce nom au pourpres devenues foſſiles. *Voyez* leur caractere au mot POURPRE.

PUTOIS, *Putorius.* Le putois, dit M. de Buffon, reſſemble beaucoup à la fouine, par le tempérament, par le naturel, par les habitudes ou les mœurs, & auſſi par la forme du corps : il eſt plus petit que la fouine ; il a la queue plus courte, le muſeau plus pointu, le poil plus épais & plus noir ; il a du blanc ſur le front, auſſi bien qu'aux côtés du nez & autour de la gueule. Il en differe encore par la voix : la fouine a le cri aigu & aſſez éclatant ; le putois a le cris plus obſcur : ils ont tous deux, auſſi bien que la marte & l'écureuil, un grognement d'un ton grave & colere, qu'ils repetent ſouvent lorſqu'on les irrite ; enfin, le putois ne reſſemble point à la fouine par l'odeur, qui loin d'être agréable, eſt au contraire ſi fétide, qu'on l'a d'abord diſtingué & dénommé par là. C'eſt ſur-tout lorſqu'il eſt échauffé, irrité, qu'il exhale & répand au loin une odeur inſupportable. Les chiens ne veulent point manger de ſa chair ; & ſa peau, quoique bonne, eſt à vil prix, parcequ'elle ne perd jamais entiérement ſon odeur naturelle. Cette odeur vient de deux follicules ou véſicules que ces animaux ont auprès de l'anus, & qui filtrent & contiennent une matiere onctueuſe, dont l'odeur eſt très déſagréable dans le putois, le furet, la belette, le blaireau, &c. qui n'eſt au contraire qu'une eſpece de parfum dans la civette, la fouine, la marte, &c.

Le putois, ainſi que la fouine, s'approche des habitations, monte ſur les toîts, s'établit dans les greniers, & ne ſort que la nuit pour chercher ſa proie. Il ſe gliſſe dans les baſſe-cours ; monte aux volieres & aux colombiers, où, ſans faire autant de bruit que la fouine, il fait plus de dégât ; il coupe ou écraſe la tête à toutes les volailles, & enſuite il les tranſporte une à une, & en fait un magaſin : ſi, comme il arrive ſouvent, il ne peut les emporter entieres, parceque le trou par où il eſt entré, ſe trouve trop étroit, il leur mange la cervelle & emporte les têtes. Il eſt auſſi fort avide de miel : il attaque les ruches en hiver, & force les abeilles à les abandonner ; il ne s'éloigne guères des lieux habités ; il entre en amour au printems : les mâles ſe battent ſur les toîts, & ſe diſputent la femelle ; enſuite

ils l'abandonnent, & vont paſſer l'été à la campagne ou dans les bois. La femelle, au contraire, reſte dans ſon grenier juſqu'à ce qu'elle ait mis bas, & n'emmene ſes petits que vers le milieu ou la fin de l'été : elle en fait trois, quatre ou quelquefois cinq, ne les allaite pas long-tems, & les accoutume de bonne heure à ſucer du ſang & des œufs.

A la ville, ils vivent de proie & de chaſſe; à la campagne, ils s'établiſſent pour paſſer l'été dans des terriers de lapins ou dans des fentes de rochers, d'où ils ne ſortent guères que la nuit pour aller dans les champs, dans les bois, chercher les nids de perdrix, d'alouettes, de cailles : ils épient les rats, les taupes, les mulots, & font une guerre continuelle aux lapins, qui ne peuvent leur échapper, parcequ'ils entrent aiſément dans leurs trous; une ſeule famille de putois ſuffit pour détruire une garenne. Ce ſeroit le moyen le plus ſimple pour diminuer le nombre des lapins dans les endroits où ils deviennent trop abondants; le putois fait auſſi la chaſſe aux poules, & en mange les œufs.

Le putois, dit M. de Buffon, paroît être un animal des pays tempérés : on n'en trouve que peu ou point dans les pays du Nord, & ils ſont plus rares que la fouine dans les pays méridionaux.

Le puant d'Amérique eſt un animal différent; & l'eſpece du putois paroît être confinée en Europe depuis l'Italie juſqu'à la Pologne.

PUTOIS RAYÉ, *Putorius ſtriatus*. C'eſt le putois puant de l'Amérique : il eſt à-peu-près de la grandeur du précédent; mais il a le muſeau un peu plus long : il eſt noir, avec cinq bandes blanches longitudinales & paralleles ſur le corps. On le trouve dans tout le Continent Septentrional de l'Amérique.

PYLORIDES, *Conchæ pylorides*. Ce ſont des coquilles marines & bivalves, dont les battants ne ſe ferment pas exactement, ou qui ont une bouche béante; tels ſont les *pholades*, les *couteliers*, les *pinnes marines*, &c. *Voyez* ces mots.

PYRACANTHA ou BUISSON ARDENT. *Voyez* à la ſuite du mot NÉFLIER.

PYRETHRE ou RACINE SALIVAIRE, *Pyrethrum flore bellidis*. On trouve chez les Droguiſtes deux à trois ſortes de racine ſous le nom de *pyrethre*. La premiere eſt de la longueur & de la groſſeur du doigt, ridée, de couleur griſe, rouſsâtre en dehors, blanchâtre en dedans, ayant quelques fibres, d'un goût fort âcre & très brûlant : on l'apporte ſeche de Tunis à Marſeille; elle n'a point d'odeur. Breyn dit que c'eſt la racine de l'œil de bœuf de Crete, *buphthalmum Creticum*, eſpece de plante qui reſſemble à la camomille; ſes feuilles ſont découpées comme celles du fenouil & reſſemblantes à celles de la carotte : ſes tiges ſont hautes d'un pied, & portent en leurs ſommets, des fleurs larges, radiées, ayant beaucoup de rapport à l'œil de bœuf des Alpes, eſpece de paquerette de couleur incarnate. A ces fleurs ſuccedent une grande quantité de graines applaties, purpurines; ces ſemences ſervent à multiplier cette plante chaque année dans

les jardins, où l'on est curieux de la cultiver, parceque sa fleur dure presque tout l'été. M. Shaw dit qu'on transporte à Constantinople & au grand Caire, une grande quantité de cette racine, & qu'étant confite, on la mange dans les douleurs de dents & de la poitrine : cette plante est fort jolie.

L'autre *racine salivaire* appartient à une marguerite de Canarie; on l'appelle aussi *pyrethre de Canarie, Leucanthemum Canariense* : cette racine est blanchâtre, plus menue que la précédente, ligneuse & moins brûlante. Elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied & davantage : elle est rameuse, garnie de feuilles semblables à celles de la camomille, & colorées d'un bleu tirant sur le verd de mer : aux extrémités des rameaux naissent de petites tiges nues, qui portent à leur sommet des fleurs composées de demi-fleurons blancs, placés autour d'un disque de fleurons jaunes; toutes les graines sont applaties, & bordées des deux côtés d'un feuillet tranchant.

L'on donne aussi le nom de *pied d'Alexandre* à une pyrethre sauvage & ombellifere, dont la racine est longue d'un demi pied, fibreuse en son sommet comme la racine de méum. On nous l'apporte, entassée par petites bottes, de Hollande & de plusieurs autres lieux : ses fleurs sont disposées en parasols & de couleur pâle.

La racine de la premiere de ces pyrethres a plus de force & de vertu que les autres; les Vinaigriers l'emploient dans la composition de leur vinaigre. Quand on mâche cette racine, elle produit bientôt une saveur âcre & violente qui ouvre les conduits salivaires : c'est pourquoi c'est un spécifique pour les maux de dents qui viennent d'obstructions & de catarrhes : c'est encore un très bon remede pour les affections soporreuses & la paralysie de la langue, tant son acrimonie irrite les nerfs.

PYRITES, *Pyrites*. Sont des substances composées par la Nature, minéralisées, plus ou moins compactes, pesantes & crystallisées, dans différents états, formant souvent des veines très profondes & immenses, ou des masses énormes dans les montagnes, & qui se trouvent communément avec les mines. Les parties constituantes qui leur donnent un éclat métallique, sont assez différentes entr'elles : il y a des pyrites qui contiennent ou du vitriol, ou du soufre, ou de l'arsénic, ou une substance vraiment métallique, tantôt deux de ces choses à la fois, quelquefois davantage, & toujours mêlangées avec de la terre ou de la pierre. Toutes les pyrites tombent facilement en efflorescence à l'air, ou se détruisent au feu : il faut en excepter celles dont le fer n'est pas bien uni au soufre, & celles qu'on appelle proprement *marcassites*. Voyez ce mot.

Division des Pyrites.

1°. On appelle *pyrites sulphureuses* ou *pierres à feu*, celles qui donnent beaucoup d'étincelles bleues & puantes, étant frappées avec le briquet, &

& dont le tiſſu eſt aigre, caſſant, d'une couleur jaune pâle; ſouvent elles ſont cryſtalliſées en aiguilles qui divergent du centre à la circonférence, informes extérieurement ou globuleuſes; elles ſe décompoſent, s'enflamment à l'air, & augmentent conſidérablement de poids & de volume à l'inſtant de leur entiere effloreſcence : elles finiſſent par produire des cryſtaux de vitriol; les glaiſieres des environs de Paris en ſont remplies : on les nomme *fêramines*.

2°. On appelle *pyrites cuivreuſes*, celles qui ſont d'un jaune ou foncé, ou verdâtre, & changeant comme la gorge de pigeon, qui, quoique compactes, ſont beaucoup plus tendres & donnent bien moins d'étincelles avec le briquet; en ſe décompoſant, elles produiſent des cryſtaux vitrioliques, d'un verd bleuâtre : on met ces pyrites dans le nombre des mines de cuivre. *Voyez* ce mot.

3°. On donne le nom de *pyrites arſénicales* ou de *pyrites de poiſon* à celles qui ſont d'un blanc ſale, peſantes, très dures, ſuſceptibles d'un beau poli, peu altérables aux impreſſions de l'air & du feu, donnant plus ou moins d'étincelles avec le briquet, mais exhalant une odeur d'ail : telles ſont les pierres des Incas du Pérou; on peut y joindre encore les *pierres quarrées* d'Eſpagne & de Portugal, que l'on connoît dans le commerce ſous le nom de *pierres de Genève* ou *pierres de ſanté*, & dont on fait depuis quelques tems des bijoux ſi agréables, *aigrettes*, *bracelets*, *colliers*, *entourages de bagues*, &c. Ces pyrites ferro-arſénicales ſont des *marcaſſites*. Voyez ce mot. Leur figure eſt peu conſtante, mais aſſez réguliere, tantôt écailleuſe, en trapeze, en parallélipipedes, en cryſtaux octaédres ou cubiques. Il y a auſſi des pyrites pierreuſes & cendrées, d'arſénic; celles qui ſont rougeâtres & teſtacées, ſont les mines ordinaires d'arſénic. *Voyez* la *Pyrithologie de Henckel*. Il ne faut pas confondre ces dernieres pyrites avec la *mine de Cobalt*.

4°. On donne le nom de *pyrites martiales* à celles qui ſont d'un brun fauve, ou de couleur terreuſe, peu ou point éclatantes, ne donnant preſque point d'étincelles avec le briquet, s'altérant peu à l'air, & qui ſont privées de ſoufre, ou dont le ſoufre n'eſt pas bien uni avec le fer. Ces pyrites ſemblent n'être tantôt qu'une ochre de fer précipitée & enſuite agglutinée très fortement, & tantôt une pyrite ſtriée, mais ſans brillant métallique.

5°. On nomme *pyrites alumineuſes*, celles qui ont peu d'éclat, qui ſont peu dures, qui ne contiennent que très peu de fer, mais beaucoup de ſoufre, qui ſe détruiſent facilement à l'air en s'enflammant, & finiſſent par donner des cryſtaux d'alun. *Voyez* ALUN & PIERRE ASSIENNE.

Cette différence des pyrites dépend, comme nous l'avons déja avancé, des mêlanges & de leur proportion, même de leurs matrices terreuſes. Henckel dit que, plus une pyrite contient de cuivre, moins il s'y trouve de ſoufre; plus elle contient de fer, & plus elle a de ſoufre; plus il y a d'arſénic dans une pyrite, moins elle contient de ſoufre; plus une pyrite

est jaune, verdâtre, anguleuse & compacte, moins elle fait feu avec le briquet, parcequ'elle contient beaucoup de cuivre; plus la pyrite se détruit à l'air, plus elle est vitriolique ou sulphureuse & martiale, mais peu cuivreuse; enfin, dans un minéral où l'on trouve du soufre sans arsénic, on ne trouve jamais de cuivre. Ce sont ces mêmes différences de combinaisons (d'où l'on pourroit déduire les différents endroits qui conviennent pour la production des pyrites) qui changent les propriétés extérieures, c'est-à-dire, qui operent la densité, la couleur, la diversité & la bizarre crystallisation dans les pyrites. *Voyez* le *Mémoire sur les pyrites & les vitriols*, que nous avons lu à l'Académie Royale des Sciences en 1760, imprimé dans les *Mémoires des Savants étrangers*.

Quant aux altérations qu'éprouvent les pyrites sulfureuses, ce phénomene n'est dû qu'à la singuliere propriété qu'a le fer qui s'y trouve, de décomposer le soufre au moyen de l'eau : c'est alors que le principe inflammable une fois détruit, la vitriolisation se fait. Si le fer étoit mal uni avec le soufre, la pyrite ne se décomposeroit que peu ou point; c'est ce qu'on remarque dans les terreins argilleux qui contiennent de ces pyrites; celles qui s'y décomposent en tout ou en partie, minéralisent l'argille feuilletée : delà le schiste, les glaises marbrées dont le goût est vitriolique : peut-être que de telles pyrites sont le principe colorant de certains marbres, fluors, crystaux, &c.

Comme la pyrite sulfureuse est abondamment répandue dans toute la terre, ne pourroit-on pas présumer que la chaleur des eaux thermales n'est dûe qu'à son efflorescence & à son ignition; peut-être que les mouffettes, ces exhalaisons mortelles appellées *vapeurs* ou *pousses* dans les mines de charbon, &c. & qui sont quelquefois enflammées & inflammantes, n'ont pour cause générale, & même peut-être unique, que les pyrites sulfureuses. Cette idée, embrassée dès les premiers siecles de l'Histoire Naturelle, est renouvellée de nos jours, & la pratique journaliere semble confirmer cette théorie. Communément ceux qui travaillent à l'alun & au vitriol sont peu instruits des subtilités chymiques, ils ignorent que la pyrite la plus ordinaire est composée de soufre uni à du fer; mais ils savent que cette pyrite commune se détruit par l'eau, qu'elle s'échauffe au point de prendre feu si le soufre y domine, & qu'elle brûle des semaines & des mois entiers, selon l'abondance de sa matiere combustible, & relativement aux circonstances locales. Le principe inflammable se détruit dans les monceaux de pyrites exposées à l'air libre, & on en tire par lixiviation les sels, &c.

L'inflammation de la pyrite, au moyen de l'air & de l'eau, étant certaine, il est facile de concevoir les mêmes effets dans les entrailles de la terre, où on la trouve communément : mais la consommation de la matiere y sera plus lente, la chaleur plus égale, plus uniforme, & durera plus long-tems que si elle étoit exposée à l'air extérieur.

La pyrite échauffée exhale une vapeur subtile, raréfiée & acide, qui

ôte à l'air ſon jeu ſi néceſſaire pour le ſoutien de la vie & pour la production de la flamme ; telle eſt la mouffette des Charbonniers : cette vapeur ſi pernicieuſe aux Mineurs, eſt quelquefois ſi chargée de phlogiſtique, qu'elle prend feu facilement, & avec tant de violence, qu'on ne ſauroit l'éteindre ; ſouvent même elle produit une exploſion terrible, ſur-tout lorſqu'elle eſt renfermée dans des mines, dont les cavités ou cavernes ſont trop étroites. Si cette vapeur ſe trouve au deſſus de la ſurface de la terre au grand air, elle produit une flamme très claire, tant que la matiere combuſtible ne tarit point. On ſera ſans doute ſurpris en apprenant que l'Ingénieur des mines de Whitehaven en Angleterre, a employé utilement cette pernicieuſe vapeur enflammée, en lui donnant iſſue hors des mines par des ſoupiraux convenables, & y mettant le feu dès qu'elle en ſort, elle continue à brûler jour & nuit ; ainſi en détruiſant la vapeur empoiſonnée qui feroit périr les malheureux Mineurs, & détruiroit la miniere, elle produit au dehors une flamme qui ſert de phare pour les Navigateurs, & qui éclaire l'entrée du port.

L'embraſement des mines de charbon n'a lieu que par les pyrites qui s'y trouvent : ces amas de charbon expoſés à l'air libre dans divers endroits, & qui prennent feu quelquefois, en ſont des exemples non équivoques ; quantité de nos mines d'Europe en contiennent une très grande quantité, & il paroît probable que les embraſements terribles des monts *Hecla*, *Etna*, *Véſuve*, &c. ont été occaſionnés par la faculté de s'enflammer qu'ont les pyrites.

Toutes les mines, ſoit des pays chauds, ſoit des pays froids, qui ne contiennent que peu ou point de pyrites, ſont conſtamment ſans chaleur dans telle ſaiſon que ce ſoit ; au lieu que celles qui contiennent des pyrites, quelque profondes qu'elles ſoient, dans tout climat & en toute ſaiſon, ont toujours une chaleur plus ou moins grande, mais dominante en été.

Les Naturaliſtes inſtruits de la Chymie, qui ont voyagé & viſité les galleries des mines contenant des pyrites, ont toujours reconnu dans leurs cavités, ou des guhrs métalliques, ou des effloreſcences pyriteuſes, ou des ſtalactites vitrioliques, ou des eaux thermales d'une ſaveur ſtyptique, & ont trouvé les parois ou la voute des terres ou pierres comme calcinées ; ils ont reſpiré dans ces ſouterrains, pendant l'été, un air échauffé, une vapeur ſubtile, qui empêchent ſouvent les Mineurs d'y pouvoir travailler, ſi ce n'eſt dans l'hiver.

Cet expoſé confirme que la pyrite eſt la vraie cauſe du feu ſouterrain, & l'origine de la chaleur des eaux thermales ſimples ou compoſées. Les Volcans d'Italie, du Nord, de l'Amérique & de l'Afrique ſont probablement entretenus par la même cauſe, puiſque ces volcans ſont toujours accompagnés de vapeurs ſulfureuſes, environnés de ſoufre en nature, de récréments (ſcories) métalliques, ſemblables à une pyrite torréfiée. L'on en peut encore déduire la cauſe des tremblements de terre. Que la décompoſition de la pyrite ait lieu dans des cavités ſouterraines remplies

d'air & d'eau, il y aura inflammation, raréfaction de l'air, dilatation & expanſion de l'eau en vapeurs, enfin des exploſions dont l'odeur eſt analogue à celle que laiſſe le tonnerre dans le lieu où il tombe. Nous n'entreprendrons pas ici d'expliquer ſi les feux volants, les courants d'air périodiques appellés *vents aliſés*, ſont produits par des pyrites enflammées dans le ſein de la terre, nous nous éloignerions trop de notre objet, qui d'ailleurs eſt diſcuté à ſon article. Nous avons cru devoir nous permettre ces détails, pour donner à nos Lecteurs une idée des effets de la pyrite expoſée à l'humidité de l'air, & des plus importants phénomenes qui en réſultent. Nous croyons devoir encore conſeiller à nos Lecteurs de lire auſſi les mots *exhalaiſons minérales*, *volcans*, *tremblements de terre*, *eaux chaudes*, *ſoufre*, *bitume*, *lave*, *charbon de terre*, en un mot tous les articles où il eſt parlé des effets produits par la décompoſition des pyrites.

PYROLE ou VERDURE D'HIVER, *Pyrola*. Eſt une plante qui croît aux lieux montagneux, ombrageux & un peu humides, dans les forêts & les bois : on la trouve particulierement dans la haute Champagne, ainſi que dans les environs de Paris; mais elle ſe plaît ſur-tout dans les pays froids & ſeptentrionaux, tels que la Bohême, la Moravie, &c. Sa racine eſt flexible, déliée, fibreuſe, traçante & blanchâtre : elle pouſſe cinq ou ſix feuilles arrondies, liſſes, d'un beau verd, qu'elle conſerve durant l'hiver; elles ſont attachées à des queues longues, & tombent vers la terre : du milieu de ces feuilles s'éleve une tige haute d'environ un pied, anguleuſe, garnie de quelques petites feuilles pointues, portant en ſa ſommité des fleurs odorantes, agréables à la vue, diſpoſées en roſe, & blanchâtres. A chaque fleur ſuccede un fruit à cinq pans arrondis, diviſé intérieurement en cinq loges, remplies de ſemences rouſsâtres, & menues preſque comme de la pouſſiere, ſemblables à de la ſciure de bois.

Toute la plante a un goût amer & fort aſtringent : elle ſe ſoutient difficilement dans les jardins, malgré la culture; elle y meurt communément : elle fleurit en Juin & Juillet. La pyrole a toujours été regardée par les Praticiens, comme propre à arrêter les pertes de ſang, les fleurs blanches & les hémorrhagies; on la fait infuſer comme le thé : c'eſt un des vulnéraires de Suiſſe les plus célebres; on l'applique auſſi ſur les bleſſures. Cette plante commence à ſe multiplier dans toutes nos Provinces.

QUA

QUABEBES. *Voyez* CUBEBES.

QUACAMAYAS ou ALO. Eſt le nom que les Mexicains donnent à leurs perroquets qui ſont tout rouges, à la réſerve des épaules & de la queue qui ſont d'un bleu d'azur ou bleu céleſte. Ces oiſeaux ſont de la grandeur de nos poules : leur bec eſt blanc & crochu ; leurs pieds ſont noirs : ils s'apprivoiſent facilement dans les maiſons ; mais ils imitent mal le langage humain.

QUADRISULCE. *Voyez* à l'article QUADRUPEDES.

QUADRUPEDES, *Quadrupedes* Sont des animaux vivipares, couverts de poils, & qui ont quelque rapport avec l'homme, en ce qu'ils ont du ſang, qu'ils reſpirent par les poumons, qu'ils ont deux ventricules au cœur, qu'ils allaitent leurs petits : ils marchent ſur quatre pieds ou ongulés ou onguiculés, & analogues aux pieds & aux mains de l'homme. On diviſe ces animaux en *ſolipedes*, en *pieds-fourchus* & en *fiſſipedes*.

1°. Les SOLIPEDES, *Solipeda*, *aut Soliungula*, ſont ceux qui n'ont qu'un ſeul ongle aux pieds, comme ſont le cheval, l'âne & le zébre.

2°. Les ANIMAUX A PIEDS FOURCHUS OU BISULCES, *Biſulca*, ont le ſabot fendu en deux comme le bœuf, la brebis, la chevre, le cerf, &c.

Les FISSIPEDES ou DIGITÉS, *Digitata*; ils ſont ainſi appellés à cauſe de la pluralité des doigts fendus qu'ils ont aux pieds, tels ſont le chien, le lievre, le lion, le renard, &c.

Des Naturaliſtes ajoutent à ces diviſions, celles des quadrupedes qui ont le pied fendu en trois, *triſulces*, tel eſt le rhinoceros ; ou qui ont le pied fendu en quatre, *quadriſulces*, comme l'hippopotame ; ou le pied fendu en cinq, *pentiſulces*, comme l'éléphant : mais à examiner de bien près, ces animaux ne ſont qu'ou *biſulces* ou *quadriſulces*; le porc, par exemple, que l'on regarde comme *quadriſulce*, ne s'appuie que ſur deux ongles en marchant.

On donne le nom d'ONGULÉS, *Ungulata*, à ceux des quadrupedes qui ont les doigts ou les extrémités des pieds couverts & entourés d'ongles ; cette ſubſtance eſt dure, de conſiſtance de corne, & concave ; elle couvre & contient les extrémités des doigts, & c'eſt ſur elle que l'animal marche en partie ; tels ſont les ſolipedes, les biſulces & les quadriſulces.

Par ANIMAUX ONGUICULÉS, *Unguiculata*, on entend ceux qui ont les doigts découverts, & ſeulement armés au bout ſupérieur, d'ongles naiſſants, ſouvent étroits, pointus, courbés, & garnis de poils, ſur-tout en deſſous, & quelquefois larges comme ſont ceux des ſinges.

On peut encore conſidérer les quadrupedes comme *ruminants*, tel eſt le genre des bœufs, celui des brebis, celui des chevres, celui des cerfs ; ou comme *non ruminants*, tels que ſont les porcs, &c. *Voy.* RUMINANTS.

Division des Quadrupedes.

M. Linnæus donne trente-quatre genres de quadrupedes dans ſix ordres qu'il établit.

Le premier ordre contient les *anthropomorphes*, c'eſt-à-dire, ceux à figure humaine (quadrumans); tels ſont les ſinges, les bradypes ou les pareſſeux du Ceylan & de l'Amérique.

Dans le ſecond, il comprend les féroces, *feræ*, tels que l'ours, le lion, le léopard, le loup-cervier, le genre des martes, la loutre, les chiens, les loups, le renard, le phocas, le blaireau, la civette, le hériſſon, les armadilles, la taupe & les chauves-ſouris.

Dans le troiſieme ordre, les bêtes ſauvages, *agriæ*, telles que le tamandua ou fourmillier.

Dans le quatrieme ordre, qui comprend les *glires*, ſont renfermés les porcs-épics, les écureuils, les lievres, le caſtor, les ſouris, les rats, le cochon-d'Inde, les marmottes, les philandres.

Dans le cinquieme, ſont les *jumenta*, tels que l'éléphant, le rhinoceros, l'hippopotame ou cheval de riviere, le cheval, l'âne, le zébre, le mulet, les cochons, les ſangliers.

Dans le ſixieme, ſont les *pecora*, tels que le dromadaire, le chameau, le pacos, la gazelle, les cerfs, les chevres, les chevreuils, le bouquetin, l'élan, le chamois, le rhenne, le daim, la brebis, le bœuf, le biſon & le buffle.

M. Klein réduit tous les quadrupedes vivipares à deux genres: le premier comprend les *ongulés*, c'eſt-à-dire, qui ont des ongles ou cornes aux pieds, & il en fait cinq familles; le ſecond renferme les *digités* ou *onguiculés*, dont il fait auſſi cinq familles. *Voyez* l'ouvrage de cet Auteur, imprimé à Leipſick, & intitulé: *Quadrupedum diſpoſitio, breviſque Hiſtoria Naturalis.*

Ce même Auteur a auſſi fait une claſſe de *quadrupedes ovipares*, dans laquelle il comprend les grenouilles, les crocodiles, &c. tous animaux que l'on trouve chez M. Linnæus, dans la claſſe des amphibies, & qui compoſent la quatrieme claſſe de M. Briſſon, ſous le nom de *reptiles.*

M. Briſſon a diviſé tout le regne animal en neuf claſſes, qu'il a ſoudiviſées en dix-huit ordres, dont les caracteres ſont tirés du plus ou du moins de dents, ſoit molaires, ſoit canines, ſoit inciſives, même de leur poſition & de leur figure. Ce Naturaliſte y joint auſſi la comparaiſon, ou les marques caractériſtiques que fourniſſent les pieds, tant ongulés qu'onguiculés, dans les ſolipedes, dans les biſulces, &c. ainſi que le nombre des doigts antérieurs & des poſtérieurs, celui des mamelles, & la longueur différente des jambes.

D'autres Zoologiſtes ont conſidéré les animaux par l'eſpece d'habillement & d'habitation, par la maniere de vivre, par leurs armes, &c.

Plus nous liſons les Ouvrages de ces Méthodiſtes, & plus nous rendons

hommage au zele qui les a excités dans leurs recherches, qui d'ailleurs ſuppoſent beaucoup de ſagacité, de connoiſſances acquiſes, & des facilités pour la comparaiſon de tant d'animaux ſi différents à tous égards. Nous allons citer en exemple quelques-uns des quadrupedes, qui ſuffiront au Lecteur pour lui préſenter un tableau de la variété des genres de ces individus.

Différences principales & extérieures des Quadrupedes.

Entre ces ſortes d'animaux, les uns ſont couverts de poils, & n'ont point du tout de dents, tel eſt le fourmillier; d'autres ont des écailles tuilées & mobiles comme le tatou, ou non tuilées & fixes comme le crocodile; d'autres ont la peau chargée d'aiguillons comme le hériſſon & le porc-épic; les uns marchent lentement, & n'ont que des dents molaires comme le pareſſeux; d'autres ont pour défenſe, une trompe mobile comme l'éléphant, ou une corne fixe ſur le nez comme le rhinoceros, ou ſur la tête comme le cerf & le bœuf; d'autres ont les pattes palmées comme la loutre, ou garnies de poils & digitées comme le tigre, ou garnies de corne & le ſabot non fendu comme le cheval; d'autres ont des membranes étendues en aîles, qui fixent ou joignent les jambes poſtérieures aux antérieures, comme dans la chauve-ſouris; d'autres ont cinq doigts aux pieds de devant, & quatre à ceux de derriere comme le chien; d'autres s'appuient ſur le talon en marchant, comme l'ours; d'autres ont les jambes très courtes, & vivent ſous terre comme la taupe.

Les uns ont les cuiſſes de devant beaucoup plus longues, tel que le caméléopard; ou d'égale hauteur, tel que le genre du bouc, qui a de plus les cornes tournées en haut; d'autres les ont en arriere comme le genre du bélier, ou vers les côtés comme le genre du bœuf, ou rameuſes comme le cerf; d'autres n'ont rien de tout cela, mais ils ont une figure humaine, tels ſont lès ſinges; d'autres ont la queue platte comme le caſtor, ou longue & chevelue comme l'écureuil, ou courte comme le lapin; d'autres ont la tête ronde, & leurs doigts, quoique crochus, peuvent être entierement retirés & cachés, comme dans le chat. Les uns ont la tête écraſée, & ſont frugivores comme le genre du lapin; d'autres ſont inſectivores comme le tamandua : il y en a qui peuvent s'allonger, & pour ainſi dire, ſe rétrécir pour paſſer par de petits trous, tel que le genre des belettes, &c.

On apperçoit déja l'immenſité des détails dans la diſtribution ſyſtématique des quadrupedes : ces animaux n'occupent qu'un très petit eſpace dans l'Univers, & ne compoſent qu'une petite partie de l'Hiſtoire Naturelle, & cependant nous ſommes encore bien éloignés d'avoir une diſtribution exacte & ſans replique de ce genre d'individus.

Dans l'admirable Ouvrage que l'illuſtre M. de Buffon a donné ſur l'*Hiſtoire Naturelle*, les animaux qui ſont les plus néceſſaires & les plus utiles, tiennent le premier rang. Cet Auteur donne la préférence, dans l'ordre des animaux, au cheval, au chien, au bœuf, à la brebis, &c. & il appelle

cet ordre, le plus naturel de tous. Ne vaut-il pas mieux, dit M. de Buffon, faire ſuivre le cheval qui eſt ſolipede, par le chien qui eſt fiſſipede, & qui a coutume de le ſuivre en effet, que par un zebre qui nous eſt peu connu, & qui n'a peut-être d'autre rapport avec le cheval que d'être ſolipede ? Le rang qu'il donne aux animaux ne plaît pas à M. Klein, qui veut que l'arrangement des quadrupedes en *ongulés* ou *digités*, ſoit le plus naturel & le plus ſimple ; mais dans un Ouvrage tel que celui de M. de Buffon, fait pour être entre les mains de tout le monde, & où le Lecteur ne veut apprendre que la vie & les mœurs des animaux, on ſe paſſe de méthode ; & cet Académicien a eu probablement raiſon de n'en point adopter. Ces ordres ſyſtématiques n'affectent que ceux qui font une étude particuliere de l'Hiſtoire Naturelle, & qui ſont plutôt Obſervateurs qu'Hiſtoriens ; tels que Geſner, Aldrovande, Jonſton, Ray & M. Klein lui-même. En effet, dans ces Auteurs on ne trouve que des Naturaliſtes qui ſe ſont attachés à nous faire connoître les animaux comme ils ont cru qu'ils étoient: & dans M. de Buffon, au contraire, on voit un Obſervateur attentif qui, après avoir été à la recherche des merveilles de la Nature, ſait, en habile Ecrivain, nous les repréſenter ſous les images les plus riantes & les plus agréables. Qualités rares, ſur-tout dans un Naturaliſte, preſque tous ceux qui ont écrit ſur cette matiere, ne s'étant attachés qu'à décrire fidellement les animaux, ſans beaucoup s'inquiéter de l'aménité du ſtyle : telle eſt la Réflexion qu'on lit dans le *Dictionn. des Anim. Tom. III, pag. 639.*

Il ne nous convient pas de décider ſur cet objet : nous nous contenterons de dire ici, avec ce dernier Auteur, que les quadrupedes ſemblent n'avoir été formés que pour l'uſage de l'homme : les tigres, les lynx, les ours, les élans, les caſtors & les renards ont des fourrures dont nous profitons ; quelques eſpeces de chiens ſervent à courir le cerf, le chevreuil, le lievre dont nous faiſons nos repas ; les autres eſpeces ſervent pour nous garder, ou pour notre amuſement : le furet fait ſortir le lapin de ſa retraite ; le cheval, l'éléphant & le chameau paroiſſent nés pour porter des fardeaux ; le taureau pour ſubir le joug, la vache pour fournir du lait, & le mouton pour donner de la laine.

Amours, cris, multiplication, nourriture, habitation, caracteres, ruſes, combats & deſtruction des Quadrupedes.

Nous avons déja inſinué que le deſir violent de perpétuer ſon eſpece, eſt différemment caractériſé dans chaque animal. Entre les quadrupedes, les loups & les renards hurlent dans les bois ; les chiens ſuivent en troupe les chiennes en chaleur ; les taureaux ont un regard ſombre & féroce, ainſi que les cerfs, dont le bois tombe chaque année, & ſe répare après leur accouplement.

Les femelles des quadrupedes conſervent leur fœtus dans une chaleur modérée ; & l'on remarque que ſi ces animaux ont un vif inſtinct pour ſe reproduire

reproduire & multiplier, ils en ont aussi un très tendre pour la conservation de leurs petits. Cette tendresse est même remarquable dans les plus féroces, sur-tout pendant tout le tems que les petits sont encore trop foibles pour pourvoir eux-mêmes à leurs besoins : ils les gardent, les nourrissent & les soignent jusqu'à ce qu'ils soient assez grands ; & quand ils les voient menacés de quelque danger, il n'est rien à quoi ils ne s'exposent pour les sauver.

Les quadrupedes ne nourrissent leurs petits de leur lait, qui est une liqueur douce & propre à la foiblesse de leur âge, que jusqu'à ce que leur estomac soit devenu assez fort pour digérer des aliments plus solides, & que leurs dents soient en état de les broyer.

La *b. ebis*, quand elle fait deux agneaux d'une seule portée, n'allaite point l'un, que l'autre ne tette en même tems, de peur que l'un ne périsse de faim, pendant que l'autre seroit bien nourri.

D'après ce que nous avons exposé ci-dessus sur la différente forme des quadrupedes, par rapport à la structure de leur corps, ou à la peau qui les enveloppe, on voit que cet arrangement est tellement relatif à l'instinct & aux propriétés de chaque espece, & répond si bien aux différents lieux que les uns & les autres habitent, qu'il semble que tout autre endroit seroit absolument contraire à leur destination.

Par exemple, les *singes*, les *éléphants* & les *rhinoceros* ont leur demeure fixe dans les pays chauds, parceque c'est dans ces pays seulement que croissent pendant toute l'année les végétaux dont ils se nourrissent ; & comme les ardeurs du soleil y sont excessives, ils ont reçu de la Nature une constitution particuliere qui fait qu'ils ne sont point incommodés de la chaleur.

D'autres, tels que les *rhennes*, au contraire, semblent être destinés à habiter les climats glacés de la Laponie, parceque c'est le pays du monde où croît plus abondamment l'espece de *lichen* (mousse) dont ils font leur principale nourriture : & comme il y fait un froid excessif, ils ont la peau extrêmement dure & velue comme tous les autres animaux du Nord, & sont, par ce moyen, suffisamment munis contre les rigueurs de l'hiver. *Voyez* RHENNE.

D'autres, tels que le *chameau*, restent dans les déserts chaux & sablonneux, parcequ'ils y trouvent des plantes qui font leur nourriture ordinaire : mais rien n'est si admirable que les ressources que la Providence a assignées & ménagées pour leurs besoins particuliers. *Voyez* CHAMEAU.

D'autres, tels que les *bœufs*, se plaisent dans les bas pâturages, parcequ'ils y trouvent l'herbe qu'ils aiment le plus.

Les *moutons*, au contraire, préferent les collines à tout autre endroit, parcequ'ils y trouvent de petites herbes aromatiques qui sont fort de leur goût.

Les *chevres* grimpent au haut des rochers ou des monts escarpés, pour y brouter les sommités des arbrisseaux ; c'est pour cela que la Nature leur a

donné des jambes grêles & menues, au moyen desquelles elles peuvent facilement grimper & sauter par-tout.

Les *chevaux* demeurent plus volontiers dans les bois, où ils se nourrissent de feuillages.

La diversité des goûts chez les animaux est si grande, qu'il n'y a presque aucune plante sur la terre qui ne plaise à l'un, & ne déplaise à l'autre. C'est ainsi que le cheval abandonne la ciguë aquatique à la chevre; la vache cede la ciguë à la brebis; la chevre laisse l'aconit au cheval, méprise la feuille & le fruit du fusain, &c. Il y a des herbes qui engraissent les uns, & que les autres évitent comme un poison. Celles qui sont venimeuses, ne le sont que respectivement, & non absolument : l'euphorbe, par exemple, est très nuisible à l'homme, & c'est une nourriture utile pour une espece de papillon nocturne. Mais comme les animaux pourroient s'empoisonner, faute de savoir ce qui leur convient, chaque espece a une finesse de goût & d'odorat qui lui fait distinguer sans peine ce qui lui est salutaire de ce qui peut lui être funeste : c'est ainsi que les pourceaux fouillent dans la terre avec leur grouin, pour trouver des racines succulentes destinées à leur nourriture. Quelques autres vivent de feuilles & des fruits des arbres, tels que le paresseux & l'écureuil : aussi ont-ils des pattes qui semblent taillées tout exprès pour s'accrocher aux branches.

Pour peu que l'on fasse attention à toutes ces singularités, on est forcé de convenir que rien n'est si sage que ce bel ordre & cette harmonie parfaite. On ne peut voir sans admiration, comment la Nature veille à la conservation de certains quadrupedes qui, dans certains tems de l'année, à cause du froid excessif ou des tempêtes, ne sauroient se procurer les secours ordinaires dont ils ont besoin pour vivre. Aussi voit-on l'*ours* en automne s'envelopper dans un grand monceau de mousse dont il a eu soin de faire sa provision, & s'y tenir caché pendant tout l'hiver, ne vivant que de la graisse qui s'est amassée durant tout l'été, dans sa membrane cellulaire, & qui le nourrit pendant tout ce tems d'abstinence. Il tire encore une sorte de substance de ce suc graisseux que contiennent les glandes qui se trouvent sous ses pattes, & qu'il exprime en les léchant. *Voyez* au mot Ours. Le *hérisson*, le *taisson* & la *taupe* ont coutume aussi de remplir leur trou de plusieurs sortes de plantes, & y restent endormis pendant les grands froids. La *chauve-souris* paroît toute glacée & comme morte durant tout l'hiver; & la plupart des quadrupedes amphibies passent cette saison dans un trou ou au fond d'un lac ou d'un marais. La *chauve-souris* & la *tette-chevre* ne volent que la nuit pour attraper les phalenes ou papillons nocturnes qui voltigent alors de tous côtés.

Entre les quadrupedes dont nous faisons mention, les bêtes féroces & carnacieres sont les plus cruelles de toutes, étant accoutumées à exercer leur rage sur les autres, pour assouvir leur faim. Mais quelle que soit la fureur des animaux de rapine quadrupedes, la Nature, qui met des bornes

à tout, a ſagement prévenu les ravages exceſſifs qu'ils pourroient faire, en les faiſant naître en plus petit nombre que les autres bêtes qui ne ſont pas mal-faiſantes, & en ne leur accordant même qu'une vie plus courte qu'à ces dernieres. D'ailleurs, les animaux féroces ne ſont pas également nombreux dans tous les pays. Il n'y a point de lions ni de tigres dans les pays ſeptentrionaux. Ajoutons à cela que les animaux nés avec un inſtinct cruel, ſe détruiſent réciproquement. Ne voit-on pas le loup manger le renard? Souvent même des loups raſſemblés ne craignent point d'attaquer un ours. Les tigreſſes dévorent quelquefois les mâles de leur portée.

Quoique chaque animal ait un ennemi particulier qui ne ceſſe de lui nuire ou de lui tendre des piéges, il a toujours des reſſources pour s'en garantir, & il emploie ſouvent des ruſes qui lui réuſſiſſent. Le *lievre*, par ſes détours, met en défaut le chien qui le pourſuit. Quand l'*ours* attaque les beſtiaux ou autres troupeaux domeſtiques, ceux-ci ſe raſſemblent pour leur commune défenſe : les chevaux ſe rangent front contre front, & combattent à coups de pieds. Les bœufs ſe joignent enſemble queue contre queue, & repouſſent l'ennemi à coups de cornes. Les pourceaux ſe ſervent de leurs dents, & ſe défendent avec tant de vigueur, que l'ours a bien de la peine à les vaincre.

Une choſe remarquable, c'eſt que toutes ces eſpeces de troupeaux placent leurs petits au centre, c'eſt-à-dire au milieu d'eux, juſqu'à ce que le combat ſoit fini. La précaution que prennent encore certains animaux pour leur ſureté, pendant la nuit, n'eſt pas moins admirable.

Quand les chevaux dorment en troupes dans les forêts, il y en a un qui fait ſentinelle, & ils ſe relevent tour à tour. Dans le Breſil, lorſque les ſinges paſſent la nuit ſur les arbres, il y en a toujours un qui fait la garde pour donner le ſignal quand quelque tigre veut y grimper; & malheur à la ſentinelle qu'il trouve endormie, car il la met en pieces ſur-le-champ.

Par cette précaution, les bêtes de rapine ſont ſouvent ſujettes à manquer leur gibier; il leur arrive même de chaſſer durant tout un jour, ſans rien prendre. C'eſt auſſi pour cela que l'Auteur de la Nature leur a donné la facilité de ſupporter long-tems la faim ſans en être incommodés, puiſqu'il leur eſt fort ordinaire de n'avoir pas toujours, à point nommé, de quoi la ſatisfaire. Le lion reſte ſouvent pluſieurs jours dans ſa caverne ſans manger. Le loup, après avoir fait un bon repas, peut ſe paſſer de nourriture pendant pluſieurs ſemaines. Ainſi, les animaux foibles ſervent de pâture à ceux de rapine; ceux-ci ſe détruiſent mutuellement, ou périſſent par d'autres événements : delà une juſte proportion parmi toutes les eſpeces qui ſubſiſtent toujours également.

Nous avons rapporté que les *oiſeaux imantopedes & ſcolopaces* nettoient l'Egypte d'une multitude infinie de grenouilles, dont tout le pays eſt couvert après les inondations du Nil; & qu'ils détruiſent auſſi les rats qui infeſtent la Paleſtine. Le renard blanc, ainſi que l'obſerve M. Linnæus, qui ſe trouve dans les Alpes de la Laponie, rend auſſi le même ſervice; en

détruisant les rats qui, sans cela, multiplieroient à l'excès, & dévoreroient toutes les plantes des champs & des jardins. Delà, la nécessité des bêtes carnivores; toute la terre seroit couverte de cadavres infects de toute espece, s'il n'y avoit pas des animaux avides de semblable nourriture: ainsi, lorsqu'il y a une bête morte dans les champs, les loups, les ours, les renards, les corbeaux, les chiens l'ont bientôt consumée, sans qu'il en reste le moindre morceaux. Si un cheval ou tout autre animal vient à périr sur les grands chemins où les bêtes féroces n'osent se présenter, au bout de quelques jours, le cadavre est rempli d'une multitude innombrable de nymphes & de mouches carnivores qui consomment toutes les chairs, de sorte que les passants sont bientôt délivrés de l'horrible puanteur qui s'en exhaloit.

QUADRUPEDES PÉTRIFIÉS, *Xiosteites quadrupedum.* On n'a pas encore d'exemple d'avoir rencontré tout un animal quadrupede pétrifié ou fossile, mais seulement des parties, tels que des os, des cornes, des dents. *Voyez* OSTÉOLITHES, IVOIRE FOSSILE & TURQUOISE.

QUARANTE LANGUES *Voyez* POLYGLOTE.

QUARRELET. *Voyez* CARRELET & le mot PLIE.

QUARTZ, *Quartzum.* Est une pierre très dure, fort pesante, ne se dissolvant point aux acides, mais donnant beaucoup d'étincelles avec le briquet, d'un éclat vitreux, comme gercée dans l'endroit des fractures, se divisant en morceaux anguleux, inégaux, luisants, & de figures irrégulieres. Cette pierre, quoique fort dure, n'est pas suscéptible de recevoir un beau poli, à cause de la quantité des gerçures dont elle est remplie. Elle est, en quelque sorte, indestructible à l'air; on la trouve abondamment répandue sur la terre: & quoi qu'en disent quelques Minéralogistes, le quartz, ainsi que le spath, sont souvent l'indice & la matrice de certains métaux: son tissu gercé le rend très propre à recevoir l'infiltration des vapeurs métalliques, en un mot à contenir du minéral, ainsi qu'on l'observe très communément. Il forme quelquefois des filons qui traversent les mines; & plus il s'en trouve, & plus elles sont pauvres. C'est souvent lui qui, comme la pyrite, produit des étincelles dans les mines par le choc des outils des mineurs.

Le quartz se forme presque toujours contre les parois des cavernes, ou dans les fentes des montagnes: les corps étrangers qu'il renferme, sont une preuve que s'il y a du quartz de toute antiquité, il s'en produit encore actuellement, puisque l'on en trouve qui se coagule & se durcit dans des lieux qui en étoient épuisés, & qui se groupe avec des crystaux ou des substances d'une nature différente, ce qui forme des especes de *drusen.* Le quartz est de différentes couleurs; il entre dans la composition des roches composées, & notamment dans le porphyre, dans le granit, &c. Lorsqu'il est sans couleur, & qu'on lui fait subir l'action du feu, il n'en est que peu altéré; mais si on le mêle avec des substances d'une propriété différente, alors il se vitrifie; il produit aussi dans les fontes des métaux, une scorie

comme liquide, qui, en surnageant le métal, le couvre & l'empêche de se détruire en partie par le contact de l'air. On trouve beaucoup de cette pierre dans le lit des rivieres. Voici les différentes sortes de quartz.

1°. Le QUARTZ GRAINU, *Quartzum arenaceum.* Il ressemble à un assemblage de grains de sel, ou de crystaux de sable pur, & aggregés ensemble. Lorsque ces grains de quartz sont colorés & friables, on l'appelle *quartz en grenats.* Le quartz proprement appellé *friable*, est d'une couleur blanche ou grisâtre, comme marbrée, & se casse très facilement, comme si c'étoit une crystallisation qui eût été brusquée.

2°. Le QUARTZ CARIÉ, *Lapis molaris*, est comme vermoulu ou criblé de trous : on prendroit certains endroits de cette pierre, pour du bois rongé de vers, qui auroit été ensuite pétrifié : elle est composée de fragments de quartz. On en fait communément des meules de moulin ; aussi l'appelle-t-on *pierre meuliere.* On trouve des carrieres considérables de cette pierre, aux environs de la Ferté sous Jouarre en Champagne, à Mont-regard en Bourgogne, à Monthoron en Poitou, dans les environs de Paris & en beaucoup d'autres endroits : les pierres meulieres d'Houlbec près de Pacy en Normandie ne forment point de banc ; on les trouve isolées çà & là, & les pierres sont rarement assez grandes pour faire une meule ; aussi les ouvriers les forment-ils d'une pierre principale qu'ils environnent d'autres pierres : mais elles ne sont pas si bonnes que celles de Mont-regard.

En certains pays, comme ces pierres sont fort dures, & que l'on n'est pas dans l'usage de les scier, on en choisit un bloc que l'on façonne en forme de cylindre d'un diametre convenable. Tandis qu'il repose sur la base, on le partage par des tranchées circulaires & paralleles, à telle distance l'une de l'autre, qu'il se trouve entr'elles de quoi faire autant de meules : mais comme ces tranchées ne peuvent pas aller jusqu'à l'axe du cylindre, il reste un noyau qu'il faut rompre à chaque tranche qu'on veut détacher : pour cet effet on remplit tout ce qu'on a creusé, avec des coins de bois tendre & bien séchés, dont on augmente ensuite le volume en les mouillant ; par ce moyen, si peu puissant en apparence, on sépare la pierre de la masse dont elle fait partie. *Voyez* les mots *pierre meuliere* & *grais*, & le *Dictionnaire des Arts & Métiers* à l'article CARRIER.

3°. Le QUARTZ GRAS, *Quartzum compingue.* Il est fort compacte & très brillant dans ses fractures. Il a un œil gras comme si toutes ses surfaces étoient enduites d'une graisse blanchâtre, mêlée de bleu. Les Mineurs prétendent que la rencontre d'une semblable pierre est l'indice d'un minéral précieux : ce quartz est ou opaque, ou demi-transparent. Nous en avons trouvé près de Dinant en Basse-Bretagne.

4°. Le QUARTZ LAITEUX, *Quartzum lactescens.* Il est entierement opaque, d'un blanc matte de lait ; il est d'une grande dureté. Nous en avons trouvé en Auvergne près de Châteauneuf, qui ressemble à de la crême étendue, mais non délayée, dans de l'eau.

5°. Le QUARTZ COLORÉ, *Quartzum coloratum.* Il est presque toujours

opaque, & quelquefois panaché de rouge, de verd & de bleu; il n'a point de figure déterminée.

6°. Le Quartz crystallisé, *Quartzum cryſtalliſatum*. On donne ce nom à un quartz dont les cryſtaux quelquefois pentagones ou hexaédres ſont toujours laiteux, opaques & vitreux intérieurement, mais ayant toutes les propriétés particulieres au quartz. Nous en avons ramaſſé dans une cavité des carrieres d'ardoiſes, près d'Angers.

7°. Le Quartz transparent, *Quartzum cryſtallinum*. Il eſt aſſez peſant, d'un tiſſu ſerré, moins diaphane que le cryſtal de roche, quelquefois coloré, & ſans figure déterminée. On en trouve dans les mines de l'Alſace; il eſt en forme de druſen. *Voyez* ce mot.

Les Naturaliſtes regardent le cryſtal de Madagaſcar comme un quartz tranſparent; mais nous ſerions tentés de le ranger parmi les cryſtaux de montagnes, proprement dits. On le trouve en maſſes informes, blanches & très groſſes : ſi l'on en croit les relations de quelques Voyageurs, on en a tiré des morceaux de ſix pieds de long, de quatre de large, ſur autant d'épaiſſeur. *Voyez l'Hiſt. des Voy. Tom. 8, pag. 620.* On en fait dans le pays, des urnes & des vaſes. Ce prétendu quartz entre difficilement en fuſion, même au miroir ardent; au moins il réſiſte au dégré du feu qu'on opere par cette machine, & qui ſuffit pour fondre le cuivre & le ſchiſte.

Quant à la pierre appellée *feld-ſpath* (ou ſpath dur des champs), il nous paroît encore que ce n'eſt qu'un quartz très dur, blanchâtre & irrégulier. Nous en avons rencontré en quantité dans les montagnes d'Aray en Baſſe-Bretagne.

QUATRE-AILES. On a donné ce nom à un oiſeau extraordinaire qui ſe trouve au Sénégal. Il eſt de la groſſeur d'un coq; il a le plumage blanc, le bec gros & crochu, les pieds armés de fortes griffes, avec toutes les autres marques d'un oiſeau de proie. Cet oiſeau eſt très gras; il ne paroît jamais plutôt qu'une heure avant la nuit : comme le tems de ſa chaſſe eſt la nuit, on n'a pu encore déterminer quelle eſt ſa nourriture. Il a les aîles très grandes, très fortes & bien emplumées; mais dans la partie qui touche à l'épaule, les plumes de deſſous ſont unies & couvertes néanmoins d'autres plumes plus longues que les premieres, qui, à la longueur de quatre à cinq pouces, portent une eſpece de poil long & épais, de ſorte qu'une aîle, en s'étendant, paroît en former deux, l'une à la vérité plus grande que l'autre, avec un eſpace vuide entre les deux; par cet arrangement, ſon corps ſemble placé entre deux paires d'aîles : delà vient qu'on l'a appellé *quatre aîles*, & tout le monde croiroit qu'il n'en a pas moins. Comme il eſt robuſte, ſes aîles jouent parfaitement : il vole fort haut & long tems. Jobſon prétend qu'il a effectivement quatre aîles; & Moore ſoupçonne que c'eſt une eſpece de chauve-ſouris. *Hiſt. génér. des Voy. Liv. VI & Liv. VII.*

QUATRE-SEMENCES. *Voyez* à l'article Semences.

QUAUPECOTLI. Eſpece de blaireau de la Nouvelle Eſpagne, dont le muſeau eſt long, menu & un peu tortu à la partie ſupérieure : il a la

queue longue, les pieds noirs & les ongles crochus. Le poil de cet animal eſt long, d'un blanc mêlé de brun vers le ventre, noir vers le dos, & blanc ailleurs. Ce quadrupede s'apprivoiſe aiſément : il eſt vorace ; il mange indifféremment tout ce qu'on lui donne : il eſt paiſible & fait mille careſſes ; mais il eſt méchant vis-à-vis de ceux qu'il ne connoît pas : il ſe plaît dans les montagnes.

QUELLE, eſt le nom qu'on donne au léopard dans le pays des Negres en Afrique : on y nomme *quellyqua* le tigre. *Voyez* LÉOPARD & TIGRE.

QUERCERELLE ou CERCERELLE, ou CRESSERELLE, *Tinnunculus.* Eſt une eſpece d'oiſeau de proie, que les Suédois, chez qui il eſt fort commun, appellent *kirkiofalk.* Les Italiens lui ont donné le nom, aſſez peu décent, de *fouti-vento*, parceque, pour ſurprendre ſa proie, il ſe tient en l'air ſans changer de place, étudiant les moyens de pouvoir s'en ſaiſir : il tombe deſſus avec impétuoſité. Cet oiſeau a peu de courage ; il ne ſe plaît qu'à prendre des ſouris, des mulots, des rats, des lézards, & d'autres animaux qui déſolent les campagnes ; il rend par-là de grands ſervices aux Laboureurs, ainſi que la *buſe* & le *milan.* Voyez ces mots.

La quercerelle a, dit-on, beaucoup de ſympathie avec l'homme ; toujours eſt-il vrai qu'elle en a ſingulierement avec le pigeon, puiſqu'elle le défend des autres oiſeaux de proie, qui appréhendent ſon regard & ſon cri. Communément les femelles des oiſeaux de proie ne font que deux œufs, la quercerelle en fait quatre qui ſont peints d'une couleur rougeâtre ; elle fait ſon nid dans les lieux les plus élevés, comme dans les clochers, les tours & les rochers, & même dans les creux des arbres. Le mâle qui eſt plus petit que la femelle, a le bec long d'un pouce, un peu courbé & noir par la pointe : cet oiſeau, qui a le col long & bien affilé, a la prunelle extrêmement noire & le reſte de l'œil jaune ; les paupieres & les plumes qui ſont autour des yeux, ſont jaunes auſſi ; le ſommet de la tête eſt un peu applati & de couleur cendrée ; ſa gorge, ſa poitrine & ſon ventre ſont jaunâtres & ſemés de taches noires : le manteau & le dos ſont remplis de plumes de couleur de rouille, tiquetée de noir : le grand pennage eſt noirâtre ; les plumes de la queue, pour la plus grande partie, ſont cendrées & comme diviſées en deux, à cauſe de leur tuyau qui eſt noir ; celles des côtés ont des taches noires : le bout de la queue eſt blanchâtre ; les jambes ſont jaunes ; les pieds ſont garnis de grands doigts & d'ongles robuſtes & aigus, qui ſont noirs & jaunes.

On prétend qu'il y a des perſonnes qui ont réuſſi à dreſſer des quercerelles au vol du merle & du moineau. Cet oiſeau nourrit long-tems ſes petits, quoiqu'ils volent, en un mot, juſqu'à ce qu'ils puiſſent vivre de leur chaſſe. On a remarqué que quand la femelle s'éloigne & s'abſente du mâle, il en conçoit une douleur ſi grande, qu'il fait des cris & des plaintes continuelles.

QUEREIVA, eſt un oiſeau du Breſil, dont les Sauvages font un très

grand cas à cause de la beauté de son plumage : les aîles sont noires, & le reste du corps est d'un très beau bleu céleste.

QUET-PATEO, est un lézard du Brésil assez remarquable : le sommet de la tête est couvert de très petites écailles, que d'autres plus grandes environnent; celles du front sont grandes & blanchâtres; celles qui revêtent le dessus du corps, les cuisses & les pattes, sont uniformes & grisâtres; le bord des oreilles est brun : sur la nuque du col est un collier noir, divisé dans le milieu. Toute la queue, qui paroît comme formée par anneaux, est très pointue & très mince à l'extrémité : elle est munie d'écailles larges, piquantes, qui semblent être formées d'une corne dure. (Seba)

QUEUE DE BICHE SAVANE. *Voyez* YAPPÉ.

QUEUE BLANCHE. Nom donné à une espece d'aigle à queue, ou de milan, qui, quand il vole en planant, ne leve pas sa tête comme les oiseaux de proie, mais ne regarde que la terre : il vole plus au lever & au coucher du soleil, qu'en aucun autre tems. Cet oiseau prend des poules, des perdrix, des lapins & des lievres; il fréquente le bord des bois.

QUEUE DE CHEVAL. *Voyez* PRESLE.

QUEUES DE CRABE ou D'ÉCREVISSE PÉTRIFIÉES, *Lapides caudæ cancri.* La plupart des pierres que nous avons vûes sous ce nom, étoient tantôt le noyau d'un *nautile* chambré & fossile, dont les concamérations étoient comprimées; tantôt c'étoient des noyaux d'*orthocératites*, fossiles, comprimées & défigurées. *Voyez* ces mots. Il existe cependant des queues de crabe fossiles; l'on en trouve entr'autres à la côte de Coromandel, où il se rencontre aussi beaucoup de crabes pétrifiés.

QUEUES D'ÉCUREUIL & DE FAISAN. *Voyez* ce que c'est à l'art. CORALLINES.

QUEUE DE POURCEAU, *Peucedanum Germanicum.* Cette plante, qu'on nomme aussi *fenouil de porc* & *peucedane*, croît aux lieux marécageux, ombrageux, maritimes, & même sur les montagnes; sa racine, qui est très vivace, est longue, grosse, chevelue, noire en dehors, blanchâtre en dedans, pleine de suc, rendant, quand on y fait des incisions, une liqueur jaune, d'une odeur de poix, virulente ou fétide; elle pousse une tige haute d'environ deux pieds, creuse, rameuse & cannelée; ses feuilles sont beaucoup plus grandes que celles du fenouil : elles sont découpées; leurs subdivisions qui sont de trois en trois, sont longues, étroites, plattes, ressemblantes aux feuilles du chiendent. Dans le mois de Juillet & d'Août cette plante porte à ses sommets des ombelles amples, garnies de petites fleurs jaunes à cinq feuilles disposées en roses : à ces fleurs succedent en automne, des semences jointes deux à deux, presque ovales, rayées sur le dos, d'un goût âcre & amer. On prétend que la racine de cette plante est plus succulente au printems. Tragus dit avec raison, que quand on l'arrache de la terre, il en exhale une odeur forte qui

porte

porte souvent à la tête ; c'eſt pour cela que les Anciens prenoient des précautions avant que d'entreprendre de la tirer de terre, en ſe frottant la tête & le nez de quelque bonne odeur, dans la crainte d'être ſurpris du vertige.

Des Botaniſtes diſent que le grand peucedane d'Italie ne differe du précédent que parcequ'il eſt plus grand en toutes ſes parties : il y en a même qui prétendent que celui de France, qui a les feuilles plus étroites & plus courtes, n'eſt qu'une variété du peucedane d'Allemagne ou commun. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que tout le monde convient qu'on peut ſubſtituer l'un à l'autre.

La racine de la queue de pourceau eſt hyſtérique, apéritive & béchique : on fait épaiſſir au feu ou au ſoleil le ſuc réſino-gommeux qui en ſort par les inciſions qu'on y a faites : ce ſuc eſt très utile dans la toux opiniâtre, & pour la difficulté d'uriner ; on le prend en bol. Quant à l'uſage extérieur de cette racine, elle nettoie les plaies & les ulceres, étant appliquée deſſus. Tous les anciens Médecins l'eſtimoient propre, ſingulierement contre toutes les maladies des nerfs ; mais ſa mauvaiſe odeur fait qu'on ne s'en ſert plus guere aujourd'hui.

QUEUE DE RENARD DES JARDINS ou LILAC. *Voyez* ce mot.

QUEUE ROUGE, eſt l'oiſeau que les Italiens ont nommé *cauda roſſa*, parceque ſa queue eſt d'un rouge très éclatant : il fréquente les montagnes eſcarpées & pleines de rochers, de précipices & d'écueils ; il y fait ſon nid : ſon plumage eſt très beau. On en diſtingue de trois ſortes. On préfere le mâle de l'eſpece qui a auſſi la poitrine rouge ; il chante parfaitement bien : cet oiſeau eſt rare en France ; on le trouve en Italie, & il vit en cage l'eſpace de huit ans.

QUEUE DE SOURIS, *Myoſuros*, eſt une petite plante baſſe, qui croît dans les champs entre les bleds, dans les prés & dans les jardins : ſa racine eſt fibrée, & pouſſe des feuilles fort étroites, épaiſſes ; il s'éleve d'entr'elles de petites tiges cylindriques, nues, portant à leurs ſommités de petites fleurs à cinq feuilles, de couleur herbeuſe : à ces fleurs ſuccede un épi oblong, fait à-peu-près comme celui du plantain, pointu, doux au toucher, & ayant la figure de la queue d'une ſouris ; il contient des ſemences très menues.

Les grenouilles ſont fort friandes de cette plante, qui eſt aſtringente & deſſicative : priſe en décoction, elle convient dans les cours de ventre & pour les gargariſmes.

QUEUX, eſt une pierre dont les Couteliers ſe ſervent pour aiguiſer leurs couteaux & autres ferrements : c'eſt une eſpece de *pierre Naxienne*. Voyez ce mot.

QUFONSU ou QFONSU, eſt un oiſeau gros à-peu-près comme un corbeau ; il ſe trouve dans le Royaume de Quoja, pays des Noirs : il a le corps noir & le col blanc : ſon nid, qu'il fait ſur les arbres, eſt composé de ronces & d'argille. Les Negres diſent que quand les petits ſont prêts à

éclore, la femelle arrache ses plumes pour les couvrir, & que le mâle commence alors à les nourrir jusqu'à ce qu'ils soient en état de se pourvoir eux-mêmes de nourriture, & que les plumes soient revenues à la mere.

QUIBEI. Plante venimeuse de quelques Isles de l'Amérique : elle est mortelle pour les bêtes ; sa feuille est piquante ; & ses fleurs ressemblent à la violette.

QUIMBA, est une plante des Indes occidentales, dont la graine, qui est blanche, sert de nourriture aux habitants de divers pays : ils en font aussi un breuvage. Le quimba croît de la hauteur d'un homme, & ses feuilles ressemblent à la blette : sa fleur est purpurine, & sa graine est contenue dans des épis.

QUINCAJOU. Animal quadrupede de l'Amérique, de la grosseur d'un chat, armé de griffes, d'un poil roux brun ; il a une longue queue qui fait deux ou trois tours sur son dos : c'est l'ennemi de l'*orignac*, quadrupede armé de cornes très considérables. J'ai vu, dans le cabinet de M. le Prince de Croy, un bois de cet animal, dont l'envergure est de cinquante-sept pouces & demi. Chaque corne est palmée & large de trente-six pouces & demi, sur trente pouces & demi de haut. L'orignac est une espece d'*élan*. Voyez à l'article ELAN.

Le quincajou est fort léger : il monte sur les arbres, & se couche sur une branche ; lorsque quelqu'*orignac* vient à passer, il se jette adroitement sur son cou, l'accolle de ses griffes, & ne le quitte point qu'il ne l'ait terrassé. L'orignac tâche de courir à l'eau pour s'y plonger ; alors son ennemi qui craint l'eau, se jette à terre, & l'abandonne. On dit que le renard & le quincajou font de concert la chasse de l'*orignac :* plusieurs renards le cherchent à l'odorat ; & lorsqu'un d'entr'eux l'a fait lever en jappant, les autres renards qui sont sur les côtés, ne jappent que lorsqu'ils le jugent nécessaire pour déterminer l'*orignac* dans sa fuite, à passer à l'endroit où le *quincajou* est en embuscade : celui-ci ne manque pas de se jetter à son cou, & de le lui ronger jusqu'à ce qu'il l'ait terrassé ; ils se mettent ensuite tous après, & le dévorent.

QUINQUINA AROMATIQUE. *Voyez* CASCARILLE.

QUINQUINA ORDINAIRE, *Kina-kina.* C'est la fameuse écorce fébrifuge que l'on nous apporte du Pérou : elle est très seche, facile à casser, épaisse de deux à trois lignes, rude extérieurement, couverte quelquefois d'une mousse blanchâtre, & intérieurement lisse, un peu résineuse, de couleur de rouille de fer, d'un goût fort amer, astringent, & d'une odeur qui n'est pas désagréable. Souvent on nous apporte le quinquina en écorces grandes, longues de trois pouces ou environ, & de la grosseur du doigt : quand elles ne sont pas roulées, on présume qu'elles ont été prises sur le tronc de l'arbre ; au lieu que celles qui sont minces, roulées en petits tuyaux, ont été prises sur les petites branches : d'autres fois elles sont par morceaux très petits, ou coupés fort menu, jaunes en dedans, blanchâtres

en dehors : on prétend, mais à tort, que c'est le *quinquina* qu'on a levé des racines; celui-ci est fort estimé des Espagnols. Le vrai *quinquina* ne doit pas être mucilagineux dans la bouche.

L'arbre d'où l'on tire cette écorce fébrifuge, est appellé *palo de calenturas* (c'est-à-dire bois des fievres) par les Espagnols; & *cascara de Loxa* par les Indiens : il vient de lui-même dans le Pérou, sur-tout auprès de Loxa ou Loja, sur les montagnes qui environnent cette ville. M. Dufay, dans une assemblée publique de l'Académie Royale des Sciences de Paris en 1738, lut une description de cet arbre, qui lui avoit été envoyée du Pérou par M. de la Condamine, avec un dessein de la feuille, de la fleur & de la semence, fait d'après nature par cet Académicien. Par cette description plus circonstanciée que ce que Sébastien Badus & plusieurs autres en avoient dit jusqu'alors, nous apprenons que l'*arbre du quinquina* n'est pas fort haut : sa souche est médiocre, & donne naissance à plusieurs branches; les feuilles sont lisses, entieres, assez épaisses & opposées; leur contour est uni, & en forme de fer de lance; elles sont larges de deux pouces, longues de trois, & nerveuses : chaque rameau du sommet de l'arbre finit par des bouquets de fleurs, qui, avant d'être épanouis, ressemblent, pour la figure & la couleur, à ceux de la lavande. Ces fleurs deviennent rougeâtres, & il leur succede des graines roussâtres, applaties, & comme feuilletées. Il est fort difficile de saisir cette semence sur l'arbre dans une parfaite maturité, parcequ'elle se seche en mûrissant, & tombe presque aussi-tôt, ensorte qu'on ne trouve guere sur les branches que du fruit noué & verd, ou des coques seches & vuides.

Il y avoit long-tems que le hasard avoit procuré aux Indiens la découverte de la vertu fébrifuge de l'*écorce de quinquina*, lorsque les Européens arriverent dans leurs pays. Les Espagnols furent les premiers qui en apporterent en Europe en 1640 : jusques-là, ce remede quoique certain, n'eût pas encore de vogue; mais vers l'année 1649, le Procureur des Jésuites de l'Amérique passa en Europe, & se rendit à Rome, où il invita tout son Ordre à donner de la réputation à ce remede : chacun d'eux guérissoit les fievres comme par enchantement; dès-lors on appella le quinquina la *poudre des Peres*; les Anglois l'appellent encore aujourd'hui *poudre Jésuitique*, THE JESUIT'S-POWDER. Quelques Médecins ne connoissant point suffisamment la vertu de ce nouveau remede, s'éleverent contre son usage : d'ailleurs on s'en étoit dégoûté par son prix excessif; car les Jésuites la vendoient fort cher : ce fut alors qu'on vit paroître des brochures intitulées; *Funérailles du Quinquina*, & *Résurrection du Quinquina*. En 1679, le Chevalier Talbot, Anglois de nation, à force de remontrer l'utilité de ce spécifique, & même d'en exagérer les vertus, fit revivre en France l'usage du quinquina. L'on en fit un nouveau secret, que l'on vendit une grosse somme à Louis XIV : ce Prince en donna la connoissance à tout le monde, & fit par-là un très grand bien à l'humanité.

Le quinquina contient bien plus de matiere résineuse que de gommeuse : il est, comme la plupart des amers, mis au rang des remedes stomachiques ; il fortifie l'estomac, rétablit l'appétit, aide la digestion, & tue les vers. Mais, comme nous l'avons déja dit, sa vertu recommandable est de guérir les fievres intermittentes ; car quand on le donne comme il convient, il les guérit sûrement & promptement : on le donne ou en poudre, ou en décoction, ou en infusion, soit à l'eau, soit au vin ; mais pris en substance, son effet est plus certain, de même que l'infusion au vin est plus efficace que celle à l'eau. Au reste, ses effets & la maniere d'administrer ce remede, sont trop connus des Médecins Praticiens pour insister plus long-tems : nous ajouterons seulement que si le quinquina ne guérit pas à coup sûr toutes especes de fievres malignes, putrides, &c. c'est souvent faute d'avoir préparé le malade, ou de joindre à ce remede les correctifs & accessoires convenables ; enfin, la décoction de quinquina agit avec un succès merveilleux dans la gangrene & dans le sphacele extérieur.

M. de la Condamine fait encore mention d'une nouvelle espece de quinquina. *Voyez* le Journal Historique du Voyage à l'Equateur, & le Mémoire de cet Académicien, dans le Recueil de l'Académie 1738. On lit dans l'histoire des Incas, qu'il croît trois especes de quinquina dans l'étendue du Pérou ; savoir, le rouge, le blanc & le jaune. C'est pour cette raison que les Indiens qui en font aujourd'hui commerce avec les Espagnols, ont soin de se munir d'un acte pardevant Notaire, pour certifier que leur écorce est véritablement de Loxa : c'est la meilleure de toutes, & celle que nous avons décrite. On trouve quelquefois, dans les balles de quinquina, une écorce rougeâtre comme le tabac d'Espagne, blanchâtre à l'extérieur, & que l'on appelle *quinquina femelle ;* comme les Marchands mêloient cette écorce avec celle du véritable quinquina, & que sa vertu est rarement fébrifuge, il a été défendu par Arrêt d'en continuer le commerce.

QUINTE-FEUILLE, *Quinque folium.* C'est une plante qui croît abondamment dans les champs, aux lieux sablonneux & pierreux, dans les prés, au bord des eaux & des lieux ombrageux : elle est longue, & quelquefois grosse comme le petit doigt, fibreuse, noirâtre en dehors, rouge en dedans, & d'un goût astringent : elle pousse, comme le fraisier, plusieurs tiges longues d'environ un pied & demi, rondes, grêles, flexibles, velues, rougeâtres, genouillées par intervalles, & poussant de leurs nœuds des feuilles & des racines, par le moyen desquelles la plante se répand au large & se multiplie : ses feuilles sont oblongues, arrondies à leurs extrémités, nerveuses, velues, crenelées à leurs bords, verdâtres, & rangées au nombre de cinq sur la même queue ; la grande espece en a sept. Ses fleurs naissent en Mai & en Juin aux sommets des tiges seules à seules, composées chacune de cinq feuilles, jaunes, disposées en rose, un peu larges & arrondies en cœur : ces fleurs sont de peu de durée ; il leur suc-

cede un fruit arrondi, composé de plusieurs semences pointues, ramassées en forme de tête, & enveloppées par le calice de la fleur.

On se sert particulierement de sa racine en Médecine : on la ramasse au printems; on en ôte la premiere écorce noirâtre, qui est mince, & on l'ouvre pour en rejetter le cœur : on fait ensuite sécher la seconde écorce en l'entortillant autour d'un bâton, puis on la garde séche pour l'employer au besoin. Cette plante est balsamique, vulnéraire & astringente : les racines s'emploient utilement dans les tisanes & dans les bouillons astringents, lorsqu'il s'agit d'arrêter les flux immodérés.

QUINUA. Plante fort commune dans le Pérou, & qui ressemble fort au millet ou au petit ris des Espagnols pour la couleur & la graine. Le *quinua* est le *chenopodium, folio sinuato saturatè virente*, du P. Feuillée : cette plante est annuelle & s'éleve environ à deux pieds; ses feuilles & ses fleurs, qui sont d'une seule piece, ressemblent à celles de la poirée; ses graines sont blanches & petites.

Les Indiens, qui cultivent soigneusement le *quinua* dans leurs jardins, en mettent les feuilles dans leurs potages : elles sont tendres, de bon goût & fort saines. Ils y mêlent aussi la graine dont ils font un breuvage dans les Provinces où le maïs n'est pas commun. Ils en donnent à leurs poules pour avancer leur ponte. Cette plante sert encore pour la guérison de quelques maladies.

QUIOQUIO, est le nom de l'huile concrete qu'on retire de l'*aouara* Voyez PALMIER AOUARA.

QUIS. Les Mineurs donnent ce nom ou celui de *pierre vitriolique* à la pyrite dont on tire du *soufre* & du *vitriol*. Voyez le mot PYRITE.

QUOCOLOS. *Voyez* PIERRE A VERRE.

QUOGGELO. On donne ce nom à un lézard des plus remarquables de la côte d'Or : sa longueur est d'environ huit pieds, & sa queue seule en prend plus de quatre. Les écailles de cet animal ressemblent aux feuilles d'artichaux; mais elles sont plus pointues, fort serrées, & si dures, qu'elles peuvent le défendre contre les attaques des autres bêtes. Ses principaux ennemis sont les tigres & les léopards : ils le poursuivent, & quoiqu'il coure vîte, ils l'ont bientôt atteint; mais il se roule alors dans sa cotte de maille, qui le rend invulnérable. Les Negres, qui le tuent par la tête, vendent sa peau ou cuirasse aux Européens : ils en font un grand commerce, & mangent sa chair, qui est blanche & d'un bon goût. Ce lézard, qui pourroit bien être une grande espece de *pholidote*, vit de fourmis, qu'il englue avec sa langue longue & gluante. Le quoggelo ne fait point de mal aux hommes qui ne l'attaquent pas, mais il blesse dangereusement avec ses écailles ceux qui cherchent à le tuer.

QUOJAVAURAU. Espece de singe de l'Afrique, que les Portugais nomment *el selvago*, le sauvage; il a cinq pieds de long : sa figure est hideuse; il a la tête, le corps & le bras d'une grosseur extraordinaire, mais

il eſt docile ; il marche ſouvent droit ſur ſes pieds , & il porte d'un lieu à un autre des fardeaux fort peſants : on lui apprend auſſi à puiſer de l'eau , & à la porter dans un baſſin ſur ſa tête , à piler du millet dans un mortier , & rendre d'autres ſervices ; en un mot , à faire la tâche d'un eſclave. Lorſque cet animal n'a pas eu d'éducation , il eſt aſſez à craindre , étant naturellement fort & méchant : il attaque quelquefois un homme , & le renverſe , lui arrache les yeux ou lui fait quelqu'autre mal. Autant le mâle de ce ſinge reſſemble à l'homme , autant la femelle a la gorge pleine & le ventre rond , & reſſemble à la femme. *Voyez* BARRIS & HOMME SAUVAGE.



RABETTE. Graine d'une espece de chou, dont on tire par expression une huile qui sert à brûler. *Voyez* l'article CHOU COLSA.

RACINE, *Radix*. On appelle ainsi les parties inférieures de la plante, qui sont ordinairement cachées dans la terre, ou attachées à quelqu'autre corps, mais dans le lieu où la graine a germé. Il y a trois especes de racines, *bulbeuse*, *tubéreuse* & *fibreuse*. La bulbeuse, *bulbosa radix*, est ce qu'on appelle vulgairement un *oignon* : la tubéreuse, *radix tuberosa*, est un tubercule charnu & solide, qui grossit bien plus que la tige; il est adhérent ou suspendu par un filet & de différentes figures. La racine fibreuse, *radix fibrosa*, est composée de plusieurs autres racines plus petites que le tronc d'où elles partent : ce tronc est la mere racine. On dit *racine fibrée*, lorsqu'elle est toute composée de fibres égales en grosseur, ou à-peu-près.

M. Adanson dit que l'on est dans l'usage de donner le nom de *racine* aux bulbes des liliacées, mais que ce sont des tiges en raccourci, c'est-à-dire, des especes de bourgeons formés par la base des feuilles charnues rapprochées en écailles qui s'emboîtent les unes dans les autres; car on trouve au dessous d'eux des racines fibreuses. Chaque bulbe se prolonge annuellement par sa partie supérieure ou par les côtés que suivent les racines, pendant que sa partie inférieure ou latérale ancienne se pourrit, dès que la plante a porté des fleurs. On confond souvent mal-à-propos, dit le même Auteur, les tubercules charnus, tels que la *tubéreuse*, le *glayeul*, le *safran* & l'*orchis*, avec les bulbes ou oignons; tandis que ce sont de vraies racines qui tracent un peu en produisant un tubercule nouveau, lequel semble tenir un milieu entre les bulbes de la tulipe, de la jacinthe, des narcisses, &c. & entre les racines charnues de l'iris & des gingembres. Les racines fibreuses des plantes vivaces, mais dont les tiges se renouvellent tous les ans, se reproduisent pareillement à côté des anciennes qui meurent.

La principale racine d'un arbre s'appelle *pivot*, parcequ'elle est ordinairement dirigée comme le tronc; enfin, les racines sont les premiers organes de la plante : c'est à elles que la terre transmet la principale partie du suc nécessaire pour alimenter toute la plante. Or les plantes pompent principalement la partie nourriciere des *racines*, & ces racines sont ou *pivotantes* ou *rampantes*. Si elles pivotent, elles s'enfoncent profondément en terre; si au contraire elles rampent, elles s'allongent presque horisontalement sans s'éloigner de sa surface. C'est à la nature de la semence, à la qualité du sol, à l'art du Cultivateur, que les plantes doivent leur extension, leur multiplication, & sur-tout les racines.

Nous disons que l on comprend sous le nom de *racines*, toutes ces parties de l'arbre opposées à la tige qui s'éleve vers le ciel, & qu'on dépouille

en plein champ, ou dans les forêts, ou dans les jardins, de la terre qui les environne. Les racines sont une des parties les plus essentielles; car on voit peu de plantes qui n'en aient : il n'y a que les bissus, quelques champignons & les fucus qui ont en place un empattement lamelleux ou poreux, fait en cloche ou en suçoir.

Il n'en est pas des racines comme des *fleurs*. Les *racines* étant destinées à servir la plante dans l'obscurité, n'ont été pourvues d'aucune parure; mais en les considérant sous d'autres points de vue, on appercevra facilement leur utilité. Les racines de toutes les plantes tendent généralement en bas ou s'étendent horisontalement; mais il y en a qui jettent des productions qui s'élevent verticalement de plus d'un pied au dessus de la terre, & que les eaux recouvrent quelquefois. Combien d'autres racines offrent des singularités aussi remarquables! *Voyez* MANGLIER.

On donne le nom de vives racines (*viri radices*) à des plants enracinés qui sortent d'une racine, mais loin du tronc; de sorte qu'on peut les enlever avec cette racine sans endommager le tronc. Les ormes & autres arbres des grands chemins, dont les racines ont été écrasées, foulées ou endommagées, produisent considérablement de ces sortes de branches.

En général, les plantes qui reprennent facilement de racine, produisent également une abondance de racines, & sur-tout de branches, lorsqu'on les met en terre dans une situation renversée, par exemple, les racines ou le gros bout en haut, & les branches ou le petit bout en bas dans la terre; alors les bourgeons des branches enterrées périssent, & il sort au dessus d'eux & des renflements qui servent de supports aux feuilles, des racines qui d'abord prennent une direction comme pour gagner l'air, & qui ensuite se recourbent en bas. Il en est de même des racines : elles produisent des branches qui d'abord tendent un peu vers la terre, & qui ensuite se recourbent pour monter vers le ciel. Il est digne de remarque que les nouvelles racines sont plus grosses que n'étoient les branches qu'elles remplacent, & les branches nouvelles sont plus petites que les anciennes. *Voyez* les détails de cette merveille à la suite du mot ARBRE.

Les *racines* des arbres, se pliant en terre selon la nature des obstacles qu'elles trouvent à leur accroissement, sont plus tortueuses & plus noueuses que le reste de l'arbre. Ces parties, dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort séchement, tantôt inondées de différentes liqueurs, fournissent aux Ebénistes des pieces veinées, & nuancées de tant de couleurs, que l'assemblage qu'ils en font, dit M. Pluche, semble sortir de l'attelier d'un Peintre.

Les Charpentiers & les Charrons trouvent dans ces mêmes parties de l'arbre des pieces naturellement pliées en arc, des contreforts ou arcboutants, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend presque inaltérables & parfaitement propres pour les endroits de leurs ouvrages les plus exposés à la fatigue.

Les

Les Teinturiers font auſſi uſage de pluſieurs racines; tels ſont le *curcuma*, la *thymelée*, &c.

En Médecine, on ſe ſert d'un très grand nombre de racines tirées des arbres, des arbriſſeaux, & des plantes mêmes; tels ſont le *pareira brava*, l'*ipecacuanha*. le *gingembre*, le *galanga*, le *genſeng*, le *jalap*, la *rhubarbe*, &c. Les Apothicaires diſtinguent cinq petites racines apéritives, qui ſont celles d'*arrête-bœuf*, de *câprier*, de *chardon-roland*, de *chiendent* & de *garance*. Les cinq grandes racines apéritives ſont, celles de l'*ache*, de l'*aſperge*, du *fenouil*, du *perſil* & du *petit houx*. Voyez ces mots.

Les Parfumeurs font encore uſage de diverſes racines; tels que l'*acorus verus*, l'*iris*, le *ſouchet*; l'*angélique*, &c.

Parmi les aliments légumineux, il y a auſſi des racines potageres, telles que les *ſalſifis*, les *navets*, les *bettes-raves*, les *panais*, les *carotes*, les *pommes de terre*, les *truffes*, l'*oignon*, &c. *Voyez* ces différents mots & celui de PLANTES.

RACINE D'AMÉRIQUE ou MASSUE DES SAUVAGES. *Voyez* MABOUJA.

RACINE D'ARMENIE, *Ronas*. C'eſt, dit Lémery, une racine un peu plus groſſe que celle de la régliſſe, & qui, comme elle, s'étend beaucoup dans la terre: elle croît en Arménie ou Turcomanie, ſur les frontieres de la Perſe, proche de la ville d'Eſtabac, & non ailleurs. Elle donne une forte teinture rouge à l'eau en peu de tems: on s'en ſert au Mogol pour teindre les toiles. On en fait un grand commerce en Perſe & aux Indes: elle rend une teinture rouge ſi prompte & ſi forte, qu'au rapport de Tavernier, dans la Relation qu'il a donnée de ſon voyage de Perſe, une barque Indienne, qui en étoit chargée, ayant été briſée à la rade d'Ormus, la mer parut toute rouge pendant quelques jours le long du rivage où les ſacs de *ronas* flottoient.

RACINE DU BRESIL. *Voyez* PAREIRA BRAVA.

RACINE DE S. CHARLES ou RACINE INDIENNE, *Radix Carlo Sancto*. Eſt une racine que l'on apporte de la Province de Méchoacan en Amérique, où elle croît dans les lieux tempérés: elle a une groſſe tête, de laquelle ſortent pluſieurs autres racines de la groſſeur du pouce, de couleur blanchâtre: ſa tige & ſes feuilles ſont ſemblables à celles du houblon, s'entortillant comme elles autour des échalas ſi l'on y en met, ou ſe courbant & ſe répandant à terre: elle eſt verdâtre, d'une odeur forte; on n'y voit paroître aucune fleur, ni fruit.

L'écorce de cette racine ſe ſépare aiſément: elle a une odeur aromatique & un goût amer, un peu âcre. Le nerf de la racine, dépouillé de ſon écorce, eſt compoſé de fibres très déliées, qui ſe détachent facilement l'une d'avec l'autre: ſon écorce eſt eſtimée ſudorifique anti-ſcorbutique: elle fortifie l'eſtomac & les gencives; elle donne bonne bouche étant mâchée. Les Eſpagnols ont donné le nom de *S. Charles* à cette racine, à cauſe

de ses grandes vertus ; car elle est bonne encore pour l'épilepsie, pour la vérole, pour les hernies, & pour hâter l'accouchement.

RACINE DE CHARCIS. *Voyez* CONTRA-YERVA.

RACINE DE LA CHINE. *Voyez* SQUINE.

RACINE DE DIPTAM BLANC ou FRAXINELLE. *Voyez* DICTAME BLANC.

RACINE D'ÉMERAUDE. *Voyez* PRASE.

RACINE DE FLORENCE. *Voyez* IRIS.

RACINE DE SAINTE HÉLENE. *Voyez* à l'article SOUCHET.

RACINE JAUNE. *Voyez* RACINE D'OR.

RACINE INDIENNE. *Voyez* RACINE DE S. CHARLES.

RACINE DE MÉCHOACAN. *Voyez* MÉCHOACAN.

RACINE D'OR. C'est le *ho-hang-lien* des Chinois. Les Botanistes ont reconnu que c'est la racine amere d'une espece de *thalictrum*. On en fait un grand commerce dans toute l'Asie où les Trafiquants la vendent & achetent sous le nom de *racine jaune*, selon le livre Chinois intitulé *pen-sao-chou*. La racine d'or a des propriétés sans nombre : on l'estime fébrifuge, stomachique, diurétique, &c.

RACINES PÉTRIFIÉES, *Rizolithi*. Ces parties de plantes ou d'arbres ont été changées en pierres, de la même maniere que nous l'avons dit pour le bois pétrifié au mot PÉTRIFICATION : on en rencontre plus communément dans des terreins sabloneux que par-tout ailleurs ; mais comme la structure des racines est à-peu-près toujours la même, on ne peut jamais distinguer à quelle espece de plantes elles ont appartenu.

RACINE DES PHILIPPINES. *Voyez* CONTRA YERVA.

RACINE DE RHODE ou ORPIN-ROSE. *Voyez* ce mot à la suite de l'article ORPIN.

RACINE DE SAFRAN ou CURCUMA. *Voyez* TERRA MERITA.

RACINE SALIVAIRE. *Voyez* PYRETHRE.

RACINE DE THYMELEA ou GAROU. *Voyez* THYMELÉE.

RACINE VIERGE ou SCEAU DE NOTRE-DAME, *Tamnus racemosa, flore minore, luteo pallescente* : c'est une plante qui a beaucoup de rapport avec la bryonne ; aussi quelques-uns la nomment-ils de ce nom : on verra la différence par la comparaison des descriptions. Cette plante a une racine grosse, tubéreuse, noire en dehors, blanche en dedans, d'une saveur âcre sans être désagréable : elle pousse des tiges sarmenteuses, qui s'entortillent autour des arbrisseaux comme le liseron, & n'a point de mains ou vrilles, en quoi elle differe de la bryonne ; ses feuilles sont alternes, d'un verd gai ; ses fleurs naissent par grappes, & sont d'une seule piece en forme de petit bassin, & découpées en six parties ; leur couleur est jaune verte : de ces fleurs, les unes sont stériles, les autres portent un embryon qui se change en une baie rouge, de la grosseur d'une cerise. Les propriétés de cette plante, pour l'usage intérieur, ne sont pas bien cons-

tatées ; mais appliquée extérieurement, c'eſt un puiſſant réſolutif : on la ratiſſe, on la pile, & on l'applique ſur la partie où il y a extravaſion de ſang, & elle le diſſipe auſſi-tôt. On dit que pilée avec du vinaigre & de la bouze de vache, & réduite en cataplaſme, elle appaiſe les douleurs de la goutte.

RACINE DE VIRGINIE ou HABASCON : c'eſt une racine de la groſſeur & figure de nos panais : les Indiens en mangent. Lémery ſoupçonne que c'eſt une eſpece de *patate.*

RADIEUX. Poiſſon des Indes Orientales, qui tire ſon nom des rayons qui ſortent de ſes yeux : ces rayons y forment des taches d'un rouge obſcur : il eſt armé d'aiguillons ſur le dos ; ſes nageoires ſont rondes ; celles du ventre ne le ſont pas : ſa couleur eſt bleue, mêlée de larges lignes rouges ; les habitants d'Amboine s'en nourriſſent ; mais la plûpart n'en font point de cas. *Collect. Piſc. Amb. de Ruiſch. p. 38.*

RADIS, *Raphanus vulgaris.* On donne ce nom à une eſpece de *raiſort*, que pluſieurs appellent auſſi *petite rave.* Le radis a à-peu-près la forme d'un navet, mais il eſt d'un goût piquant qui excite l'appétit : c'eſt la grande eſpece de rave des Pariſiens.

RADIS. Les Conchyliologiſtes donnent ce nom à une eſpece de coquillage univalve, du genre des *conques ſphériques* ou *tonnes*, dont la coquille eſt allongée en queue recourbée ; ſes couleurs imitent celles d'un radis. *Voyez* le mot TONNE.

RAGOT. On appelle ainſi le ſanglier qui a deux ans, & qui ſort de compagnie. *Voyez* au mot SANGLIER.

RAGOUMINIER. *Voyez* CERISIER.

RAIE ou RAYE, *Raia :* c'eſt un poiſſon plat, large, cartilagineux, & très connu dans les poiſſonneries. Rondelet en diſtingue de quinze eſpeces : nous rapporterons ci-après les plus connues.

Marques caractériſtiques des Raies.

En général les raies ſont des poiſſons ſans nageoires ; car ils nagent ſur leur largeur, & ils ont des piquants à la queue ſemblables à ceux des ronces : les eſpeces d'aîles ou de nageoires que les raies ont à la queue ne ſervent qu'à diriger leur route : elles regardent toutes de côté ; & elles ont toutes devant les yeux une taie nommée en latin *nebula ;* & proche des yeux de grands trous, qui ſont ouverts quand la bouche eſt béante, & qui ſont preſque fermés quand la bouche l'eſt : elles ont auſſi d'autres trous devant la bouche, au lieu de narines. Il y a des raies qui ont des dents, & d'autres qui n'en ont point : elles ont en place un os âpre. Toutes les différentes eſpeces de raies ont inférieurement les ouies découvertes : elles different entr'elles par les aiguillons ; car les unes en ſont armées deſſus & deſſous : les autres deſſus ſeulement, & d'autres deſſous le muſeau ; enfin, il y en a qui n'ont des aiguillons qu'à la queue : quelques

eſpeces en ont trois rangs, & d'autres n'en ont qu'un : ces aiguillons ſont foibles, mous & longs dans les unes, & fermes, forts & petits dans les autres ; mais tous ſont tournés vers la queue, à l'exception des plus longs, qui le ſont vers la tête. Il y a des raies qui ont le foie rouge, & d'autres l'ont jaune ; la rate eſt dans l'entortillure de l'eſtomac. Cette ſorte de poiſſon eſt fort féconde, & très commune, parcequ'il n'y a preſque point de poiſſon, excepté la lamie, qui ait la gueule aſſez grande pour avaler les raies : de plus, leurs aiguillons font qu'aucun poiſſon n'oſe en approcher. Quoique les raies femelles aient beaucoup d'œufs, elles n'en dépoſent qu'un ou deux à la fois : ceux qui ſortent ſont couverts d'une coque qu'ils acquierent quand ils ſont deſcendus dans la matrice ; les autres ſont au deſſus de la matrice ; & comme dans le corps des poules, ils ſe détachent les uns après les autres pour ſe perfectionner, c'eſt-à-dire, pour ſe revêtir d'une coque qui eſt quarrée.

Toutes les eſpeces de raies ſentent le ſauvagin, & ont une mauvaiſe odeur de mer : cette derniere qualité ſe perd en les gardant quelque tems. On ſait que la raie tranſportée eſt meilleure que celle que l'on mange ſur les bords de la mer ; la chair en eſt dure, & de difficile digeſtion ; mais elle eſt meilleure en hiver qu'en été. Le foie de ce poiſſon paſſe pour un mets délicat, ſur-tout en France ; car ſur les côtes de la mer, en Angleterre & en Hollande, on en fait peu de cas. Les raies ſe nourriſſent de petits poiſſons, & habitent dans les lieux fangeux & bourbeux de la mer, proche des rivages.

Deſcription des différentes Raies.

1°. La Raie Bouclée, *Raia clavata :* c'eſt la *clavelade* des Provençaux, & le *thorn-back* des Anglois : elle a beaucoup de rapport avec les autres raies ; elle a le bec plus court & moins pointu : on la nomme bouclée, parceque ſes aiguillons ont la figure de clous ; elle a un rang de piquants courbés ſur le dos, & trois autres à la queue ; ſon foie eſt gras & délicat ; la peau de ſon dos eſt noire.

La Raie Bouclée ou Ronce des Languedociens, a le muſeau plus pointu que la précédente, mais il n'y a point d'aiguillons : elle a ſur les côtés huit arrêtes, ce que n'ont pas toutes les autres raies ; ſon dos eſt garni de quatre aiguillons ; ſa peau eſt d'un gris de cendre, & ſa chair eſt dure, & ſent le ſauvagin. Rai cite une eſpece de raie piquante qui n'a de piquants que ſur la queue & ſur les nageoires.

La Raie Cardaire, *Raia ſpinoſa :* ſon corps eſt tout couvert d'aiguillons ſemblables aux pointes de ces outils dont on ſe ſert pour carder la laine.

La Raie a Foulon, *Raia fullonica*, eſt toute garnie d'épines ſemblables à ces outils garnis de pointes de fer dont ſe ſervent les Foulons pour apprêter les draps.

La Raie Bouclée ou Piquante dessus et dessous : elle ressemble à la raie cardaire ; on ne peut la toucher que par la pinnule de sa queue : elle n'a point de dents.

2°. La Raie Étoilée, *Raia stellata* : sa tête ressemble plus à la pastenaque qu'aux autres raies ; son corps est orné de taches étoilées : elle a des aiguillons qui commencent tout près de la tête, & vont finir à la premiere nageoire de la queue : elle habite la haute mer, & rarement les bords du rivage ; sa chair est plus tendre, plus facile à digérer, & nourrit davantage que celle des autres raies.

3°. La Raie lisse ou Miraillet, *Raia oculata* : espece de raie, qui a sur le dos deux figures d'yeux, & qui sont des marques semblables à de petits miroirs. Son museau est cartilagineux & transparent : son corps est brun au dessus ; sa peau est lisse & garnie de deux grandes nageoires ; ses aiguillons sont en plus grand nombre que ceux des raies à long bec & à bec pointu ; le dessous de son museau est rude. Les yeux, qui regardent de côté, de même que dans les autres raies, sont entourés de deux aiguillons, & la queue est toute garnie sur trois rangs : il y en a aussi quelques-uns en dessous, près de la bouche, & disposés de maniere à retenir les poissons dont elle veut faire sa nourriture. Les trous qui sont auprès des yeux sont assez grands pour y mettre le doigt. La bouche est garnie d'os durs, au lieu de dents. Ce poisson, comme toutes les autres especes de raies, sent d'abord le sauvagin, & a une mauvaise odeur de mer, mais qui se passe en la gardant quelque tems ; aussi la mange-t-on meilleure dans l'intérieur du Royaume que sur les bords de la mer. La chair en est dure & difficile à digérer : elle est meilleure l'hiver que l'été ; son foie est exquis : on prétend que toutes ses entrailles sont également bonnes à manger.

4°. La Raie lisse ordinaire, *Raia lævis* : c'est le *fumat* des Languedociens ; elle a la peau lisse, & deux especes de grandes nageoires, avec un aiguillon sur chaque œil. La ligne du dos est garnie d'un rang d'aiguillons clair-semés ; mais sur la queue il y en trois : il s'en trouve aussi quelques-uns en dessous, près de la bouche, qui sont recourbés & placés à propos pour retenir les poissons, dont cette raie veut faire sa proie. On l'appelle *raie lisse*, parcequ'elle a peu d'aiguillons, en comparaison des autres raies. Son museau est un cartilage tendre, demi-transparent & de moyenne longueur : les trous des yeux sont assez grands pour y mettre le doigt ; la bouche est placée en dessus : elle est garnie d'os durs, au lieu de dents. De chaque côté sont des ouies, avec un cartilage, auquel est attaché le diaphragme, pour séparer les ouies mêmes & le cœur, de l'estomac, du foie, & des autres parties qui servent à la digestion.

5°. La Raie au Bec pointu. Quelques Auteurs ont cru que c'étoit le *bœuf marin* des Anciens, ou la *vache de mer*. Voyez la différence de cet animal au mot Vache de mer. Elle devient fort grande, & elle a de petites dents, qui sont foibles & cachées. Dans quelques pays on l'appelle *flassade*, à cause de sa grandeur ; ce qui signifie *couverture de lit*. Cette

espéce de raie a les nageoires fort grandes & étendues; le tronc du corps étroit, venant en pointe vers la tête; sa queue est garnie d'un petit rang d'aiguillons; d'ailleurs elle ressemble à toutes les raies. Sa chair est molle & plus agréable au goût que celle des autres, sur-tout quand elle est vieille. Les Pêcheurs la font sécher à la fumée & au soleil.

6°. La Raie au long Bec. On donne ce nom à une espece de raie lisse, que nous appellons quelquefois *raie alêne*, & les Italiens *Perosa rasa*. Elle a sur la peau des taches pareilles à une lentille, d'où lui est venu, en Languedoc, le nom de *lentillade*: elle a, près des yeux, quatre aiguillons, & sa queue en est garnie de quatre rangs; elle a des dents placées au-devant de la mâchoire; elle a le dos brun, & le ventre blanc; & elle est moins grande que la pastenaque: on l'appelle encore *sot*.

7°. La Raie ondée ou cendrée *Raia undulata*, *cinerea*: elle n'a pas le corps en losange comme les autres especes de raies, mais plus rond ou plus ovale; elle a, sur le milieu du dos, une ligne garnie de quelques aiguillons; elle en a autour des yeux, & trois rangs à la queue. Ces aiguillons sont plus grands & plus épais que ceux de la raie lisse: elle lui ressemble d'ailleurs, excepté encore par sa couleur cendrée, & ses traits ondés & noirs. C'est une des grandes especes de raies. Ray dit qu'il y en a qui pesent deux cents livres. C'est le *coliart* de Rondelet.

8°. La Raie piquante, *Raia oculata*: elle a des figures d'yeux sur les nageoires ou aîles; elle est armée d'aiguillons à la tête, au dos, à la queue & aux nageoires: ceux de la queue sont plus grands, plus forts, & en plus grand nombre. Sa chair est dure & de mauvaise qualité: l'on donne le nom de *raie piquante étoilée* à l'espece qui a, sur les côtés & sur la queue, des étoiles; au lieu de dents, elle a des os durs & âpres dans la bouche. Sa chair est dure & seche; sa peau est fort épineuse.

Les différentes especes de *torpilles* & l'*ange*, sont aussi des especes de raies. *Voyez* ces mots. Il y a des raies d'une grandeur démesurée, témoin celle qu'on prit en 1734, près de l'Isle Saint Christophe, qui, quoique harponnée en différents endroits, & perdant beaucoup de sang, fut long-tems sans céder aux efforts de quarante hommes qui étoient dans deux barques; elle avoit douze pieds de longueur & dix de largeur. Labat en cite une beaucoup plus grande encore. Plus on pêche ce poisson près des côtes, plus il est petit & tendre; tandis que les grosses raies, qui habitent la haute mer, sont dures. Dans les Antilles, on trouve une petite raie dont la queue est fort longue, noire & pyramidale. A l'origine de cette même queue sont deux petits dards, en maniere d'hameçon, dont la piquûre est mortelle; mais pour en guérir, il ne faut, dit-on, qu'appliquer dessus un morceau de la chair de ce poisson. On prétend que la cendre du dardillon, brûlé & incorporé avec le vinaigre, produit le même effet. La raie du Cap de Bonne-Espérance a, aux deux côtés de la bouche, une grande tache ronde, qui ressemble à un miroir, tant elle est éclatante. Cette raie jette beaucoup de frai: on trouve jusqu'à deux & trois cents œufs dans une raie du

Cap. Elle est d'un mauvais goût; au lieu que celles de la Côte d'Or sont d'une saveur exquise.

La Raie de Seram est d'un meilleur goût, & plus délicate que celle de l'Europe; mais sa peau est si dure & si bien marbrée, que les femmes du pays s'en servent pour couvrir leur nudité. Enfin, M. Barrere (*Histoire Nat. de la France Equinox. pag.* 177) fait mention de cinq especes différentes de raies dans l'Isle de Cayenne. Il y a, entr'autres, la *raie diable* qui est monstrueuse, ayant plus de vingt pieds de longueur: elle s'élance hors de l'eau à une certaine hauteur, & se laissant tomber tout-à-coup, elle fait un bruit épouvantable: elle se bat avec l'*espadon*. Voyez ce mot à l'article Baleine.

RAIFORT, *Raphanus*. Plante d'un grand usage en Médecine. Nous en décrirons deux especes principales; savoir, le raifort cultivé & le raifort sauvage, que l'on compte entre les especes de *cochléaria*. Voyez le mot Herbe aux cuillers.

1°. Le Raifort cultivé ou la Rave des Parisiens, *Raphanus major oblongus*. Sa racine est longue, charnue, plus ou moins grosse & tortue, d'un rouge vif en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre & mordicant; mais moins que le radis: elle pousse des feuilles assez semblables à celles de la rave, cependant un peu plus sinueuses: elle pousse des tiges hautes de deux pieds, rondes & rameuses; lesquelles portent des fleurs à quatre feuilles purpurines & disposées en croix. Il leur succede des fruits formés en maniere de corne, spongieux en dedans, qui renferment deux rangs de semences arrondies, rouges & âcres au goût. On cultive cette plante dans les jardins potagers, où elle fleurit d'assez bonne heure; & l'on retire sa racine de terre, principalement au printems, pendant qu'elle est tendre, succulente, facile à rompre, & bonne à manger crue. On la nomme improprement *rave* à Paris, & en quelques autres endroits: on l'appelle *cordée*, quand elle devient dure & ligneuse; & alors elle n'est plus estimée pour la table. Quand elle est très-grosse, & que sa tige est montée en graine, elle ne convient pas plus en aliment.

Ce raifort a à-peu-près les mêmes propriétés que la vraie rave: il est également venteux ou causant des rapports & des maux de tête, quand on en mange trop. Fernel trouve, dans le suc du raifort, un vomitif des plus doux, ami de l'estomac, & qu'on peut donner même aux femmes grosses.

2°. Le Raifort sauvage ou le grand Raifort, ou le Cram, ou la Moutardelle, *Raphanus rusticanus*, est une plante qui croît naturellement aux bords des lieux aquatiques; mais que l'on cultive aussi dans les jardins, aux lieux humides & ombrageux. Sa racine est longue & rampante, blanche, d'un goût fort âcre & brûlant. Elle pousse de grandes feuilles, longues, larges, pointues, d'un beau verd, un peu ressemblantes à celles de la rhubarbe des Moines. Sa tige est haute d'un pied & demi, droite, ferme, cannelée, garnie de feuilles, & creuse: elle porte, au

printems, de petites fleurs à quatre feuilles, blanches, disposées en croix. A ces fleurs succedent des siliques, enflées, arrondies & renfermant quelques semences rougeâtres.

Les gens de la campagne mangent sa racine, comme celle du raifort ordinaire : on l'emploie quelquefois dans les ragoûts ; on la rape, & on en fait une espece de moutarde pour assaisonner les viandes & réveiller l'appetit. Quelques-uns l'appellent *moutarde des Capucins*, & plus communément *moutarde des Allemands.*

Cette plante se multiplie aisément ; car outre qu'elle rampe beaucoup par elle-même, si l'on coupe des rouelles de sa racine nouvellement tirée de terre, à l'épaisseur d'environ trois lignes, & qu'on les mette aussi-tôt dans la terre, il naîtra, de chaque rouelle, une longue racine & une plante nouvelle ; comme si l'on avoit planté une racine entiere. *Mém. de l'Acad. des Sciences.* Ce qui fait connoître qu'une même plante contient beaucoup de germes dans sa substance, sans compter ses semences.

Le raifort sauvage est apéritif, anti-scorbutique & résolutif ; c'est une des plantes usuelles, dont les vertus sont les moins équivoques : il purifie le sang, convient dans l'enrouement, & sur-tout pour la voix éteinte, & dans la toux seche ou accompagnée de crachement de sang (Boerhaave). On en cite plusieurs exemples dans les Journaux d'Allemagne : c'est encore un excellent remede, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, pour l'hydropisie & les rhumatismes.

Les autres especes de raifort, sont, le *raifort aquatique*, ou le cresson à feuille de raifort, le *raifort de marais* à feuilles laciniées, le raifort maritime est la *Cakile* Voyez ce mot.

RAINE ET RAINETTE. *Voyez* à l'article GRENOUILLE.

RAIPONCE ou RÉPONCE, *Rapunculus.* Nous décrirons sous ce nom deux especes de plantes, quoique d'un genre différent.

1°. LA PETITE RAIPONCE DE CARÊME ou la CAMPANULE RAIPONCE, *Rapunculus esculentus* ; plante qui naît d'elle-même sur les bords des fossés, dans les prés, & dans les champs parmi les bleds : on la cultive aussi dans les jardins potagers. Sa racine est comme une petite rave, longue & grosse comme le petit doigt, rarement branchue, blanche, douce & bonne à manger : elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, grêles, anguleuses, cannelées, velues, revêtues de feuilles étroites, pointues, collées à la tige par une base un peu large, peu dentelées & empreintes d'un suc laiteux : ses fleurs naissent aux sommités, & à chaque fleur il y a, suivant M. de Tournefort, une cloche évasée & échancrée en cinq parties, de couleur bleue ou purpurine, quelquefois blanche : il lui succede un fruit membraneux, divisé en trois loges qui renferment plusieurs semences menues, luisantes & roussâtres.

Toute la plante donne du lait comme les autres *campanules* : elle fleurit en Juin ; on la cueille étant encore tendre, avec sa racine, pour la mêler dans les salades du printems en Carême. Cette racine est de la même nature

ture que celle du raifort ſauvage, car ſi on la coupe par tranches, & qu'on les mette en terre, il en naîtra une nouvelle plante de chaque tranche.

2°. La RAIPONCE SAUVAGE ORDINAIRE ou la GRANDE RAIPONCE, *Rapunculus ſpicatus*. Sa racine eſt comme celle de la précédente : elle pouſſe des feuilles ſemblables à celles de la violette de Mars, tachetées quelquefois de noir : ſa tige eſt haute d'un pied & demi, anguleuſe, creuſe & rendant du lait, revêtue de feuilles oblongues & étroites, portant à ſa ſommité un épi de belles fleurs blanches ou purpurines d'une ſeule piece, coupées ordinairement en étoile à cinq rayons : les ſemences ſont rougeâtres. On trouve cette plante ſur les montagnes, dans les prés froids, & dans les vallées ombrageuſes & pleines de bois : ſa racine eſt moins en uſage que celle de la précédente, elle eſt apéritive, & facilite la digeſtion, elle rafraîchit & augmente auſſi le lait des Nourrices.

RAISIN D'AMÉRIQUE ou LAQUE, *Phytolacca Americana, majori fructu*. Plante originaire de la Virginie, & cultivée dans quelques jardins en France. Sa racine eſt vivace, blanche, longue d'un pied, & groſſe de quatre pouces : ſa tige, qui s'éleve à la hauteur de cinq pieds, eſt groſſe, arrondie, ferme & rameuſe : ſes feuilles ſont amples, douces au toucher, & preſque ſemblables en figure à celles de la morelle. Les fleurs qui naiſſent aux ſommités, ſont en roſe & diſpoſées en grappe, & de couleur rouge pâle. Leur piſtil ſe convertit en une baie molle qui rougit en mûriſſant, & contient quelques ſemences noirâtres : on tire de ces baies un ſuc de couleur purpurine, bon pour la teinture & pour purger.

RAISIN BARBU, RAISINS DE CORINTHE, DE DAMAS, &c. *Voyez* à la ſuite de l'article VIGNE.

RAISIN DES BOIS. On donne ce nom & celui de *Myrtille* à l'*Airelle*. Voyez ce mot.

RAISIN DE MER, *Ephedra*. Plante curieuſe, dont on diſtingue quatre eſpeces.

1°. Celle que l'on appelle particulierement RAISIN DE MER, *Ephedra maritima major*, eſt un arbriſſeau ſans feuilles, qui croît à hauteur d'un homme : ſa racine eſt oblongue & noueuſe : ſon tronc eſt quelquefois gros comme le bras ; il jette pluſieurs rameaux grêles, déliés preſque comme ceux du jonc, ſéparés par les nœuds comme la preſle, de couleur noirâtre, ſe diviſant en pluſieurs autres rameaux, dont les extrémités ſont garnies d'épines dures : ſes fleurs ſortent des nœuds des branches, & ſont diſpoſées en petites grappes, de couleur herbeuſe blanchâtre ; il leur ſuccede des baies pleines de jus, ſoutenues par un calice en forme de calotte, & prenant une couleur rouge quand ils ſont mûrs, d'un goût acide & agréable, renfermant des ſemences triangulaires, pointues, dures & aſtringentes. Cette plante croît aux lieux ſabloneux & maritimes en Provence & en Languedoc.

2°. Le RAISIN DE MER appellé *Anabaſis*, eſt moins haut que le précédent : ſes branches ſont grimpantes ; ſes fleurs ſont petites, mouſſeuſes &

pâles. Cet arbrisseau croît particulierement le long des vallées du Mont-Olympe & dans l'Illyrie (Tournefort).

La troisieme espece est l'*ephedra maritima minor* : elle est encore moins haute que la précédente ; sa tige est ligneuse, & pousse plusieurs rameaux verds, cannelés, faciles à rompre, noueux, remplis de moëlle visqueuse qui rougit en se séchant : ses fleurs naissent aux sommets des branches ; elles sont petites, jaunes & ramassées plusieurs ensemble : il leur succede des fruits semblables à ceux de l'if, rouges, d'un goût doux, contenant des semences oblongues, jointes deux à deux. On trouve cette plante en Languedoc près du Port de Cette, vers Frontignan, aux lieux pierreux & voisins de la mer.

4°. Cette derniere espece de *raisin de mer* differe des autres, en ce qu'elle porte beaucoup de feuilles très menues : on la trouve en Espagne.

Les sommités de ces arbrisseaux & leurs fruits sont détersifs, astringents, propres pour les hernies, & pour arrêter toutes sortes de flux.

RAISIN DE MER, *Uva marina* Est, selon Lémery, un insecte marin, qu'on peut placer entre les especes de limaçons : sa figure est, dit-il, oblongue, informe, toute couverte de glandes rouges & bleues, qui représentent en quelque maniere des raisins ; son mouvement est lent : il a deux cornes à la tête comme le limaçon. On trouve quelquefois cet insecte sur les rivages de la mer.

Le même Auteur dit qu'il y a une autre espece de *raïsin de mer*, provenant des œufs de seche, qui s'amassent & s'agglutinent ensemble en forme de grappe de raisin, & qui sont teints en noirs par la liqueur qui sort de la *seche* ; enfin, l'on donne aussi le nom de *raisin de mer*, à la *savonette de mer*. Voyez ce mot.

RAISIN D'OURS, *Uva ursi*. Est un petit arbrisseau qui croît aux pays chauds, en Espagne, &c. lequel ressemble au myrtille ou *airelle*. Voyez ce mot. Mais ses feuilles sont plus épaisses, oblongues, arrondies, approchantes de celles du buis, plus étroites, rayées des deux côtés, nerveuses, d'un goût astringent accompagné d'amertume ; ces feuilles sont attachées à des rameaux ligneux, longs d'un pied, couverts d'une écorce mince & facile à séparer : ses fleurs naissent en grappes au bout des branches ; elles sont formées en grelots, & de couleur rouge : à ces fleurs succedent des baies arrondies, molles, rouges, renfermant chacune cinq osselets, rangés ordinairement en côte de melon, arrondis sur le dos ; ces baies ont un goût stypique : toutes les parties de la plante sont fort astringentes.

RAISIN DE RENARD, *Herba Paris*. Plante qui a une odeur puante & désagréable, & qui croît d'elle-même dans les bois ombragés, principalement en terre grasse : sa racine est menue, longue, articulée & rampante ; elle pousse une tige ronde à la hauteur d'un demi pied, rouge à sa base & verte en son sommet, garnie de quatre feuilles disposées en croix, oblongues, larges, ridées, veinées, luisantes en dessous, noirâtres en dessus : sa sommité soutient une petite fleur herbacée, à quatre feuilles

vertes, rangées auſſi en croix : à cette fleur ſuccede une baie molle, groſſe comme un raiſin, purpurine, relevée de quatre coins, & diviſée en quatre cellules remplies de ſemences menues, ovales & blanches.

Toute cette plante eſt d'uſage : elle paſſe pour céphalique, réſolutive & anodine ; elle eſt encore bonne pour la peſte & les poiſons, & notamment pour les vertiges. Nous conſeillons cependant de n'en prendre intérieurement qu'à très petite doſe, dans la crainte de ſe procurer un ſommeil pour toujours. On applique ſes feuilles ſur les bubons peſtilentiels.

RALE, *Crex*. Eſt un genre d'oiſeau, dont le caractere eſt d'avoir le bec long de plus d'un pouce, fort étroit : ſes doigts ſont longs ainſi que ſes jambes, & les ongles courts. On diſtribue cet oiſeau en terreſtre & en aquatique. Dans cette diviſion, des Auteurs ont parlé du *râle noir terreſtre*, du *râle rouge*, du *râle de genet*, de la *poulette d'eau* qui eſt le *râle aquatique*.

1°. Le Rale aquatique, *Rallus aquaticus*, eſt le plus grand des râles : il a un pied de longueur ; & quoiqu'il reſſemble beaucoup à la poule d'eau, il ne ſait ni nager, ni ſe plonger dans l'eau ; mais il court fort vîte, & va ſe cacher ſur le bord des rivieres, & il ſemble marcher ſur l'eau : en volant il tourne ſes pattes par en bas ; ſa queue eſt auſſi plus longue, & la tache ſur le ſommet de la tête proche du bec plus petite que dans la poule d'eau : ſon bec reſſemble à celui du héron étoilé ; la mâchoire inférieure eſt un peu rouge ; le champ de ſon plumage approche, pour la couleur, de celui du râle terreſtre ; en général, cet oiſeau n'a aucun des caracteres qui conviennent au râle proprement dit, ni à la poule d'eau : il a une plume blanche de chaque côté de la queue, le deſſous de la poitrine bleu, le deſſus du dos tanné, les plis des aîles blancs : ſa chair eſt tendre, on lui trouve le goût de la poule d'eau ; & ſa maniere de nicher & de nourrir ſes petits, eſt comme celle du râle.

Albin, dans ſa *Nouvelle Hiſtoire des Oiſeaux*, parle de trois *râles d'eau* : le premier eſt celui dont nous venons de parler ; le deuxieme eſt une eſpece de *foulque*, qui, quand il eſt gras, eſt auſſi bon que la *quercerelle*. Voyez ce mot. Le troiſieme eſt un *râle d'eau de Bengale* : il a le bec long & jaune, les yeux entourés d'un cercle blanc, l'iris jaune & le ſommet de la têe blanc, le col brun, la poitrine & les cuiſſes blanches, les ailes verdâtres mêlées de pourpre & de taches orangées, la queue courte & bigarrée comme le plumage des aîles, les jambes dépourvues de poils & d'un jaune verdâtre, ainſi que les pieds ; les griffes ſont noires.

2°. Le Rale de genêt. On le nomme ainſi parcequ'il habite dans les genêts, & qu'il en mange la ſemence : il fréquente auſſi les vignes & les petits bois taillis ; il eſt plus grand que la râle noir : le champ de ſon plumage eſt rouſsâtre ; ſa tête eſt ſemblable à celle d'une perdrix griſe, ſes cuiſſes ſont parſemées de taches blanches : il a les jambes & les pieds comme le râle noir : la chair de cet oiſeau a quelque choſe de plus déli-

cat & de plus agréable que celle de la perdrix, & Belon le regarde comme une espece de perdrix champêtre, *perdrix rusticula.* Ce qui a fait dire au Poëte Martial :

> Rustica sum perdrix, quid refert si sapor idem?
> Carior est perdrix, sed sapit illa magis.

Quelques-uns croient que le râle de genêt sert, ainsi que le râle noir terrestre, de conducteur aux cailles.

3°. Le Rale noir, est beaucoup plus commun que les autres especes de râles : ses jambes sont courtes comme celles des oiseaux qui ont le pied plat ; ses doigts sont très longs excepté celui de derriere, qui est fort court ; son plumage le fait paroître beaucoup plus gros qu'il n'est ; celui de ses cuisses est tacheté de blanc sur une couleur noire & bleuâtre ; le dessus du corps est noir ainsi que la poitrine, & marqueté d'une couleur tannée : son bec est grêle, & rouge en dessus ; sa queue est courte, de même que dans tous les oiseaux de rivage qui ne nagent pas : il est charnu comme un merle, & très bon à manger.

On voit beaucoup de ces oiseaux : ils courent si vîte, qu'on dit proverbialement *courir* comme un râle ; ils fréquentent les bords des ruisseaux, c'est-là que les Paysans les prennent aux lacets ou aux filets : on peut voler le râle noir à l'épervier ; il n'a qu'un vol, & il est bientôt pris en pays découvert.

L'oiseau qu'on appelle le *roi des cailles*, est une espece de râle non terrestre, qui differe peu du précédent. *Voyez* au mot Caille.

4°. Le Rale rouge differe du râle noir, non-seulement par la couleur, mais aussi par le bec ; c'est le moins commun de tous les râles : sa couleur tire sur le roux, & il vit dans les bois taillis.

Catesby dit qu'on trouve en Amérique un râle terrestre noir, qui devient si gras, qu'il est facile aux Indiens de le prendre : sa chair est aussi bonne que celle de l'ortolan.

RAMIER. On donne ce nom à un pigeon sauvage, qui se perche sur les arbres. *Voyez* son article au mot Pigeon.

RAMPEUR. Est un poisson du Cap de Bonne-Espérance, qui ressemble beaucoup à la raie de ce même pays : sa peau est unie & d'un brun obscur.

RANATRA. Est le nom que Petivert donne à deux insectes hémipteres, du genre des cigales. Le premier est de deux couleurs, jaune & noir : il se trouve dans les prés durant le tems de la fauchaison ; son chant imite à-peu-près le cri des grenouilles. Le second se trouve dans les plantes & les herbes : il sort de son anus une maniere d'écume ; sa couleur est jaune, tachetée de blanc.

RAPE ou RATISSOIRE. Nom propre d'une coquille bivalve, du genre des pétoncles, dit M. d'Argenville. Cette coquille est toute de couleur

blanche ; on ne lui remarque point d'oreilles : elle eſt garnie de petites éminences qui ſuivent ſes ſtries, & qui la rendent fort dure au toucher.

RAPETTE. *Voyez* PORTE-FEUILLE.

RAPHIDIE, *Raphidia.* M. Linnæus appelle ainſi un inſecte, dont les aîles ſont nerveuſes & tranſparentes : il eſt de la grandeur, & à-peu-près de la même figure que la mouche ſcorpion : il ſort de ſon anus un aiguillon ſoyeux, de couleur noire, fait en arc, & long de la moitié de ſon abdomen. Il y a de ces inſectes qui varient par leur aiguillon, & d'autres qui n'en ont point : cette variété peut venir de la différence des ſexes. (*Act. d'Upſal. 1736, pag 28, n. 1*).

La Raphidie, dit M. Geofroi (*Hiſt. des Inſect. des envir. de Paris*) ſe diſtingue aiſément par les caracteres ſuivants : elle a les antennes filiformes, les aîles couchées ſur le corps ; la bouche accompagnée de quatre barbillons ; la queue ſimple & nue, & trois petits yeux liſſes ſur la tête. Ce même Auteur qui a obſervé ſcrupuleuſement les inſectes, dit n'avoir pu découvrir ſur la raphidie, l'aiguillon ou pointe à queue dont M. Linnæus a fait mention, mais il a reconnu que ce même petit animal eſt le ſeul des inſectes à quatre aîles nues, qui ait quatre anneaux aux tarſes. Sa tête eſt noire, applatie & formée en cœur, dont la partie la plus étroite tient au corſelet. On trouve cet inſecte dans les bois.

RAPONTIC, *Rhaponticum, ſive rha.* Cette racine qui differe de la rhubarbe des boutiques, eſt oblongue, groſſe d'environ deux pouces, jaune en dehors & en dedans : coupée tranſverſalement, on y diſtingue des cannelures diſpoſées en rayons tirés de la circonférence au centre ; elle eſt molaſſe, ſpongieuſe, d'une odeur moins odorante & moins amere que la rhubarbe, mais un peu âcre & aſtringente, viſqueuſe & gluante lorſqu'on la tient dans la bouche.

Ce rapontic vient dans les pays ſitués le long du Boſphore ſur le mont Rhodope dans la Thrace, & dans pluſieurs endroits de la Scythie : on le cultive communément dans les jardins de l'Europe. M. de Tournefort ne le place point parmi les eſpeces de patience : il en fait un genre particulier, & il l'appelle *rhabarbarum forte Dioſcoridis & antiquorum.*

Sa racine, qui eſt ample & branchue, pouſſe des feuilles auſſi larges que celles de la bardane, mais plus rondes, & munies de nerfs épais comme le plantain & d'un verd obſcur ; du milieu de ſes feuilles s'éleve une tige haute d'un pied & demi & plus, d'un pouce de groſſeur, creuſe, cannelée ; & aux endroits de ſes nœuds, il vient des feuilles alternatives, qui, rondes d'abord, vont ſe terminer en pointe : les fleurs naiſſent au haut de la tige, diſpoſées en groſſes grappes rameuſes, formées en campane, découpées ordinairement en ſix parties : à ces fleurs ſuccedent des ſemences triangulaires, grandes, pleines d'un ſuc rouge & rouſsâtre. Sa racine eſt un bon remede dans la diarrhée & la dyſſenterie.

On ſubſtitue quelquefois au rapontic & à la rhubarbe, les racines d'une eſpece de patience à feuille ronde que l'on apporte ſeche des montagnes

de l'Auvergne, ainſi que des Alpes & des Pyrenées. *Voyez* à l'article Patience.

RAPONTIC DE MONTAGNE ou RHUBARBE DES MOINES. Voyez *patience des jardins* au mot Patience.

RAPONTIC VULGAIRE. *Voyez* Centaurée grande.

RAQUETTE ou NOPAL. *Voyez* Opuntia.

RAQUETTE DE MER. Nom donné à une coralline ſertulaire, dont les articulations ſont plattes. *Voyez* Coralline.

RASCASSE. *Voyez* Scorpeno.

RASPECON ou TAPECON. Eſt un très beau poiſſon des rivages de la Méditerranée, à nageoires ou aîlerons épineux : il dort le jour ſur le ſable, & la nuit il veille pour butiner. Les Anciens en ont parlé ſous le nom d'*uranoſcopus*, comme qui diroit poiſſon qui contemple le ciel. A Rome on l'appelle *meſoro*, & à Veniſe *peſce prete.* Ce poiſſon eſt long d'un pied de la tête à la queue : il a deux rangs d'écailles, le reſte du corps eſt couvert d'une peau dure qui peut s'écorcher : ſon dos eſt noir & ſon ventre blanc ; ſa tête eſt groſſe ; ſa bouche, qui eſt grande & ouverte, eſt ſituée ſur la tête ; la mâchoire d'en bas la couvre : quand il l'avance en haut, il ſort de ſa bouche une peau ſituée entre ſa langue & la mâchoire inférieure. Cette peau lui ſert pour attirer les autres poiſſons dont il veut faire ſa proie. Rondelet dit, que pour les attraper, il ſe plonge dans la fange, & dès que les petits poiſſons vont mordre cette eſpece de filet, qu'ils prennent pour un ver, le raſpecon l'attire à lui & les englume. Il eſt ſi goulu qu'il creve à force de manger ; ſes yeux ſont ſur ſa tête & regardent directement le ciel : les os de la tête de ce poiſſon finiſſent en pointe vers la queue, ainſi que ceux de ſes ouies qui ſont au nombre de quatre de chaque côté. Proche de la fente des ouies, ſont deux grandes & fortes nageoires, de diverſes couleurs, & deux autres plus petites de couleur blanche près de la mâchoire inférieure. Après ces nageoires, ſuit une arrête faite comme un os de poitrine, & qui eſt garnie de trois aiguillons : il a une autre nageoire près de l'anus, deux au dos ; ſa queue eſt large, & quand le poiſſon vit, elle reſſemble aſſez à la queue du paon.

RASTELLUM. Eſt une ſorte d'huître à plis engrainés les uns dans les autres : elle eſt aſſez rare.

RAT, *Mus.* Le caractere du genre de ces animaux, dit M. Briſſon, eſt d'avoir deux dents inciſives à chaque mâchoire, point de dents canines, les doigts onguiculés, la queue nue, ou couverte de poils clair ſemés. Les eſpeces de ce genre ſe diſtinguent entr'elles par la longueur de leurs queues & par leurs couleurs. Les uns ont la queue plus longue que le corps, d'autres l'ont à-peu-près de la longueur du corps, & d'autres l'ont beaucoup plus courte. Toutes ces eſpeces de rats ont les pieds de derriere plus longs que ceux de devant.

1°. Le Rat domestique, *Mus vulgaris domeſticus*, connu de tout le monde, & qui habite dans les granges ou dans les vieilles maiſons, a en-

viron ſept pouces de longueur ; ſa queue eſt plus longue que ſon corps ; ſes oreilles ſont grandes, arrondies, tranſparentes ; il a quatre doigts aux pieds de devant, & cinq à ceux de derriere ; tout ſon corps eſt couvert d'un poil d'un brun obſcur, & ſa queue de très petites écailles, entre leſquelles ſont quelques poils très clair-ſemés.

Le rat, dit M. de Buffon, eſt carnaſſier, & même omnivore ; il ſemble ſeulement préférer les choſes dures aux plus tendres ; il ronge la laine, les étoffes, les meubles, perce le bois, fait des trous dans les murs, ſe loge dans l'épaiſſeur des planchers ; il en ſort pour chercher ſa ſubſiſtance, & ſouvent il y tranſporte tout ce qu'il peut traîner ; il y fait même quelquefois magaſin, ſur-tout lorſqu'il a des petits. Il produit pluſieurs fois par an, preſque toujours en été ; les portées ordinaires ſont de cinq ou ſix : il cherche les lieux chauds, & ſe niche en hiver auprès des cheminées ou dans le foin, dans la paille. Malgré les chats, le poiſon, les piéges, les appas, ces animaux pullulent ſi fort, qu'ils cauſent ſouvent de grands dommages. C'eſt ſur-tout dans les vieilles maiſons, à la campagne, où on garde du bled dans les greniers, & où le voiſinage des granges & des magaſins à foin facilite leurs retraites & leur multiplication, qu'ils ſont en ſi grand nombre, qu'on ſeroit obligé de déſerter, s'ils ne ſe détruiſoient eux-mêmes ; mais heureuſement ils ſe tuent, ils ſe mangent entr'eux, pour peu que la faim les preſſe ; enſorte que lorſqu'il y a diſette à cauſe du grand nombre, les plus forts ſe jettent ſur les plus foibles, leur ouvrent la tête, & mangent d'abord la cervelle, & enſuite le reſte du corps ; le lendemain la guerre recommence, & dure ainſi juſqu'à la deſtruction du plus grand nombre. C'eſt par cette raiſon qu'il arrive ordinairement, qu'après avoir été infeſté de ces animaux pendant un tems, ils ſemblent ſouvent diſparoître tout-à-coup, & quelquefois pour long-tems. Il en eſt de même des *mulots*, dont la pullulation prodigieuſe n'eſt arrêtée que par les cruautés qu'ils exercent entr'eux, dès que les vivres commencent à leur manquer. Ariſtote a attribué cette deſtruction ſubite à l'effet des pluies : mais les rats n'y ſont pas expoſés, & les mulots ſavent s'en garantir ; car les trous qu'ils habitent ſous terre ne ſont pas même humides.

Les rats ſont auſſi laſcifs que voraces ; ils glapiſſent dans leurs amours, & crient quand ils ſe battent : ils préparent un lit à leurs petits, & leur apportent à manger ; lorſqu'ils commencent à ſortir de leurs trous, la mere les veille, les défend, ſe bat même contre les chats pour les ſauver. Un gros rat eſt plus méchant, & preſque auſſi fort qu'un jeune chat. Le rat le mord, & le chat ne ſe défend guere que de la griffe ; ainſi il faut pour réſiſter au rat, qu'il ſoit non-ſeulement vigoureux, mais aguerri. La belette, quoique plus petite que le chat, eſt un ennemi que le rat redoute, parcequ'elle le pourſuit juſques dans ſon trou, & qu'elle le ſuce pendant le tems même qu'il la mord ; auſſi le rat ſuccombe-t-il preſque toujours.

M. Morand, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, & de l'Académie Royale des Sciences, a étudié pourquoi certains animaux ſont ſujets

à certaines maladies, comme le chien en général à la rage; les épagneuls & les chiens courants, les perroquets, les alouettes, & les oiseaux de complexion chaude, au mal caduc & aux aposthumes; les oiseaux en cage au mal de croupion; le rossignol à la goutte; la linote à la phtisie, &c. Il a observé que les rats sont particulierement sujets à la maladie de la pierre quand ils sont vieux, sur-tout les mâles; ces pierres se trouvent dans les voies urinaires. En général les rats ont communément les reins malades, ulcérés & d'un gros volume, principalement quand ils n'ont pas la pierre, & qu'ils deviennent vieux. M. Morand déduit la cause de cette maladie, tant chez les rats que chez les personnes de cabinet, de la vie sédentaire qui rétrécit les passages urinaires, de la situation du corps, lorsque l'on est assis ou plié en rond, de l'espece d'aliment, &c. *Voyez* la Lettre de M. Morand adressée à M. le Comte de Loss.

Dans cette espece, comme dans toutes celles qui sont très nombreuses en individus, on trouve des variétés : outre les rats ordinaires qui sont noirâtres, il y en a de bruns, de presque noirs, d'autres d'un gris plus blanc ou plus roux, & d'autres tout-à-fait blancs. Ces rats blancs ont les yeux rouges, comme le lapin blanc, la souris blanche, & comme tous les autres animaux qui sont tout-à-fait blancs. L'espece entiere avec ses variétés, paroît être naturelle aux climats tempérés de notre continent, & s'est beaucoup plus répandue dans les pays chauds, que dans les pays froids. Ceux qui sont aujourd'hui en Amérique, y ont débarqué avec les Européens : ils multiplient d'abord si prodigieusement (chaque ventrée y en met au jour une demi-douzaine & davantage), qu'ils ont été pendant long-tems le fléau des Colonies, où ils n'avoient guere d'autres ennemis que les grosses couleuvres, qui les avaloient tout vivants. Les navires les ont aussi portés aux Indes Orientales, & dans toutes les Isles de l'Archipel Indien; il s'en trouve aussi beaucoup en Afrique. Dans le Nord au contraire, ils ne se sont guere multipliés au-delà de la Suede; & ce qu'on appelle des rats en Norwege & en Laponie, sont des animaux différents de nos rats. *Voyez* RAT DE NORWEGE à l'article LEMING.

2°. Le RAT DES BOIS, *Mus sylvestris.* Sa queue est très longue, & couverte de très petites écailles; toute la partie supérieure du corps & l'extérieur des jambes, sont d'un fauve clair, & la partie inférieure du corps & l'intérieur des jambes sont blanchâtres : il n'habite que les bois. M. de Buffon pense que ce prétendu rat de bois, est un *surmulot.* Voyez ce mot.

Le rat des bois de la Louisiane ou du Bresil, est aussi extraordinaire qu'il est laid. Il a quelque chose des mœurs du castor : c'est, à proprement parler, l'*opassum* des Naturalistes, c'est-à-dire, une espece de *philandre*, dont nous avons parlé à l'article DIDELPHE. *Voyez* ce mot.

Mademoiselle Merian dit qu'à Surinam, la femelle du rat des bois ou de forêt, porte ses petits sur son dos, & qu'ils s'attachent à sa queue par la leur; tandis qu'à la Louisiane, les femelles voiturent leurs petits dans une bourse douce & chaude qu'elles ont sous le ventre.

3°. Le RAT DES CHAMPS, *Mus campestris*. Il a, comme le rat domestique, la queue longue, grosse & arrondie; tout son corps couvert de poils bruns, excepté aux côtés : on ne le trouve que dans les champs. C'est une espece de *campagnol*. Voyez ce mot.

4°. Le RAT D'AMÉRIQUE, *Rattus americanus*. Sa queue est longue de quatre pouces, elle est blanchâtre & hérissée de poils; ses oreilles sont assez grandes, blanchâtres, & placées plus en arriere que dans les autres especes de ce genre; ses pieds de derriere sont plus grands & plus gros que ceux de devant; son dos & la partie supérieure de sa tête, sont d'un roux jaunâtre; le ventre & les quatre pieds sont blancs.

5°. Le RAT BLANC, *Mus albus Virginianus*. Sa queue est longue de deux pouces & demi, grosse à son origine, & se terminant en pointe; elle est garnie de poils longs & clair-semés. Il a la tête oblongue & une moustache composée de poils noirâtres. Tout le corps de cet animal est couvert de poils blancs & courts : on le trouve dans la Virginie.

6°. Le RAT ORIENTAL, *Mus orientalis*. Ce rat, que l'on trouve dans les Indes orientales, n'a guere que deux pouces de longueur depuis le bout du museau jusqu'à l'origine de la queue. Sa queue est longue d'un pouce & demi; il a les oreilles & les jambes très courtes; les pieds sont assez larges, & la queue est grosse; la couleur de son poil est rousse : il a sur le dos des raies blanches qui paroissent perlées. *Voyez Séba, Thes. II, p. 22, Tab. 21, fig. 2.*

RAT D'EAU, *Mus aquaticus*. Le rat d'eau est un animal de la grosseur d'un rat, mais qui, par le naturel & par les habitudes, ressemble beaucoup plus à la loutre qu'au rat : il a la tête plus courte que le rat, le museau plus gros, le poil plus hérissé, & la queue beaucoup moins longue; ses poils sont mêlés de jaune & de noir dans la partie supérieure de son corps; & dans la partie inférieure ils sont cendrés & mêlés d'un peu de jaune : comme la loutre, il ne fréquente que les eaux douces, & on le trouve communément sur le bord des rivieres, des ruisseaux & des étangs; comme elle, il ne vit guere que de poissons. Les goujons, les verrons, les ablettes, le frai de la carpe, du brochet & du barbeau sont sa nourriture ordinaire; il mange aussi des grenouilles, des insectes d'eau, & quelquefois des racines & des herbes. Il n'a pas, comme la loutre, des membranes entre les doigts des pieds : il a tous les doigts des pieds séparés, & cependant il nage facilement, se tient sous l'eau long-tems, & rapporte sa proie pour la manger à terre, sur l'herbe ou dans son trou : les Pêcheurs l'y surprennent quelquefois en pêchant des écrevisses; il leur mord les doigts, & cherche à se sauver en se jettant dans l'eau.

Il fuit, comme la loutre, les rivieres trop fréquentées. Les chiens le chassent avec une espece de fureur. On ne le trouve jamais dans les maisons, dans les granges : il ne quitte pas le bord des eaux, ne s'en éloigne pas même autant que la loutre, qui quelquefois s'écarte & voyage en pays sec, à plus d'une lieue. Les mâles & les femelles se cherchent sur la fin de l'hiver;

ces dernieres mettent bas au mois d'Avril : les portées sont de six ou sept. Leur chair n'est pas absolument mauvaise : les paysans la mangent les jours maigres, comme celle de la loutre. On les trouve par tout en Europe, excepté dans le climat trop rigoureux du Pôle.

RAT D'ÉGYPTE ou RAT D'INDE, ou MANGOUSTE. *Voyez* ICHNEUMON.

RAT A LA GRANDE QUEUE. *Voyez* à l'article MULOT.

RAT MANICOU. *Voyez* MARMOSE.

RAT MUSQUÉ, *Mus moschiferus.* Est un animal amphibie mis par MM. Linnæus & Brisson dans le genre des castors, & par M. Klein dans celui des loirs.

Le *rat musqué* est naturel au Canada, & est nommé par les Sauvages de ce pays, *ondatra.* Ce *rat musqué* differe, ainsi que nous l'apprend M. de Buffon, du rat musqué de Laponie & de Moscovie; il differe aussi du *pilori*, autre espece de rat musqué, qui se trouve à la Martinique & aux autres Isles Antilles.

L'*ondatra* ou rat musqué de Canada, dont nous allons donner ici l'histoire & les mœurs, differe du *rat musqué de Moscovie*, qui porte dans ce pays le nom de *desman*, en ce qu'il a les doigts des pieds tous séparés les uns des autres, les yeux très apparents, le museau fort court; au lieu que le *desman* a les pieds de derriere réunis par une membrane, les yeux extrêmement petits, le museau prolongé comme la *musaraigne* : tous deux ont la queue platte; & ils different du *pilori* ou rat musqué des Antilles, par cette conformation ou par plusieurs autres caracteres. Le *pilori* a la queue assez courte, cylindrique comme celle des autres rats; au lieu que l'*ondatra* & le *desman* l'ont tous deux fort longue. L'ondatra ressemble par la tête au rat d'eau, & le desman à la musaraigne.

On trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *ann. 1725, p. 323*, l'histoire du rat musqué du Canada. Cet animal, qui a aussi une forte odeur de musc, a assez de rapport avec le castor : les Sauvages les disent freres; mais le castor est beaucoup plus gros, & a beaucoup plus d'instinct. Au premier coup d'œil on prendroit un vieux rat musqué & un castor d'un mois pour deux animaux de même espece. M. de Brisson dit que le rat musqué du Canada a un pied de long; sa queue écailleuse, un peu velue, & qui est platte verticalement, comme si elle eût été serrée & comprimée des deux côtés dans sa longueur, a neuf pouces de long & environ dix lignes de large : elle se termine en pointe obtuse. Sa tête est oblongue; ses yeux sont grands, & ses oreilles très courtes, ainsi que ses jambes : il a à chaque pied cinq doigts, tous séparés les uns des autres, armés d'ongles forts, & le pouce bien distinct; ces doigts sont garnis de longs poils assez serrés, qui suppléent en partie à l'effet d'une membrane continue, & donnent à l'animal plus de facilité pour nager; les pieds de derriere sont plus grands que ceux de devant : son poil est aussi très doux & fort épais, & d'un roux plus foncé sur le dos qu'ailleurs; la gorge &

le ventre ſont d'un blanc jaunâtre : il a les oreilles très courtes, & non pas nues comme le rat domeſtique, mais bien couvertes de poils en dehors & en dedans; les yeux grands & de trois lignes d'ouverture; deux dents inciſives d'environ un pouce de long dans la mâchoire inférieure, & deux autres plus courtes dans la mâchoire ſupérieure; ces quatre dents ſont très fortes, & lui ſervent à ronger & couper le bois : il ſe nourrit pendant l'été de toutes ſortes d'herbes, & pendant l'hiver de différentes eſpeces de racines, telles que celles du nénuphar jaune & blanc, & du calamus aromatique.

Ces animaux paroiſſent avoir les mêmes inclinations & la même induſtrie dans le travail que le caſtor : ils vivent en ſociété au moins pendant l'hiver; ils ſe bâtiſſent des cabanes, dont les unes plus petites, ne ſont habitées que par une ſeule famille; les autres plus grandes en contiennent pluſieurs : leur génie ſe montre dans le choix du lieu même où ils s'établiſſent. Ils bâtiſſent leurs loges dans des marais, ou ſur le bord des lacs & des rivieres qui ont beaucoup d'étendue, & dont le lit eſt plat, où, par conſéquent, l'eau eſt dormante, & où enfin le terrein produit abondamment des plantes dont les racines ſont convenables à leur nourriture. C'eſt ſur les endroits les plus hauts d'un pareil terrein qu'ils conſtruiſent leurs loges, afin que les eaux puiſſent s'élever ſans les incommoder. Si leur loge eſt trop baſſe, ils l'élevent, & l'abaiſſent ſi elle eſt trop élevée; ils la diſpoſent par gradins, pour ſe retirer d'étage en étage, à meſure que l'eau monte. Lorſque cette loge eſt deſtinée pour ſept à huit rats, elle a environ deux pieds de diametre en tous ſens, & elle eſt plus grande, proportionnellement, lorſqu'elle en doit contenir davantage : il y a autant d'appartements qu'il y a de familles.

Ces cabanes ſont rondes & couvertes d'un dôme d'un pied d'épaiſſeur : des herbes, des joncs entrelacés & mêlés avec de la terre graſſe qu'ils pêtriſſent avec les pieds, ſont leurs matériaux; leur conſtruction eſt impénétrable à l'eau du Ciel. Ils ſe ménagent une ouverture, par laquelle ils peuvent entrer & ſortir; mais ils la bouchent entierement quand l'hiver s'eſt tout-à-fait déclaré, & qu'ils veulent ſe renfermer dans la retraite qu'ils ſe ſont préparée : il n'eſt pas rare de voir ces loges couvertes de trois à quatre pieds de neige. Nos petits habitants ne font point de proviſions pour vivre, comme les *caſtors*, mais ils creuſent des puits & des eſpeces de boyaux au deſſous & à l'entour de leur demeure, pour chercher de l'eau & des racines.

Ces rats muſqués ont dans leurs loges les commodités eſſentielles : ils n'ont rien à craindre des chaſſeurs pendant l'hiver; mais aux mois de Mars & d'Avril, quand leurs habitations commencent à ſe découvrir, les chaſſeurs renverſent leurs cabanes, & les aſſomment à coups de bâton. Le mois de Mai eſt le tems de leurs amours, lequel leur eſt funeſte, parceque les chaſſeurs pipent les mâles en imitant le cri des femelles, qui eſt une eſpece de gémiſſement, & les tuent à coup de fuſil. Une cabane ne

ſert qu'un hiver ; ils en font de nouvelles au commencement de l'hiver ſuivant. Les rats muſqués, qui vivent dans les pays chauds, n'ont pas le même beſoin de cabanes ; auſſi ſont-ils terriers comme nos lapins.

Les rats muſqués ſont peu farouches, & en les prenant petits on peut les apprivoiſer aiſément ; ils ſont même très jolis lorſqu'ils ſont jeunes : leur queue longue & preſque nue, qui rend leur figure déſagréable, eſt fort courte dans leur premier âge : ils jouent innocemment & auſſi leſtement que de petits chats ; ils ne mordent point, & on les nourriroit aiſément ſi leur odeur n'étoit point incommode. Parvenus à leur grandeur ordinaire, ils peſent environ trois livres ; ils ont, comme le caſtor, deux ſortes de poils ; le plus long eſt d'un pouce ou environ ; le plus court eſt d'une eſpece de duvet très fin, long de cinq ou ſix lignes : on fait uſage de ce duvet dans la fabrique des chapeaux. Si leur peau ne ſentoit pas toujours le muſc, elle ſeroit admirable pour toutes les fourrures, à cauſe de ſa grande délicateſſe. Le duvet garantit ce rat du froid ; & le grand poil, qui eſt bien plus rude, conſerve & défend le duvet de la fange, dans laquelle il ſe veautre ſouvent, ſur-tout en bâtiſſant ſa loge. Les écailles de ſa queue n'ont guere qu'une ligne de ſurface, encore ſont-elles un peu empiétées les unes ſur les autres : ſes pieds antérieurs reſſemblent à ceux de tous les animaux qui rongent ; pour ceux de derriere, ils n'ont aucune reſſemblance aux pieds du rat domeſtique, non plus qu'à ceux du caſtor : il marche comme une canne, mais beaucoup moins que le caſtor & les oiſeaux de riviere. On trouvera dans les *Mémoires de l'Académie*, cités ci-deſſus, une deſcription anatomique du rat muſqué, & un extrait de M. de Réaumur, fait ſur les Mémoires & Lettres que M. Sarrazin, Médecin du Roi à Quebec, a envoyés ſur le rat muſqué.

Le rat muſqué nous préſente une organiſation ſinguliere, & de ces eſpeces d'accidents de la Nature, qui nous font voir combien elle ſait varier ſes plans. On obſerve d'abord dans cet animal la force & l'expanſion du *muſcle peauſſier*, qui fait que l'animal en contractant ſa peau, peut reſſerrer ſon corps & le réduire à un plus petit volume ; ſecondement la ſoupleſſe des fauſſes côtes permet cette contraction du corps, laquelle eſt ſi conſidérable, que le *rat muſqué* paſſe dans des trous où des animaux beaucoup plus petits ne peuvent paſſer. On obſerve de plus dans les femelles une autre ſorte d'organiſation, qui ne ſe trouve que dans quelques eſpeces d'animaux, comme les rats & les ſinges, mais dans les femelles ſeulement ; c'eſt que ces femelles ont le conduit des urines & l'orifice par où elles s'écoulent, abſolument ſéparés des parties de la génération ; elles ont trois ouvertures ; & l'uretre, au lieu d'aboutir, comme dans les autres animaux, au deſſous du clitoris, aboutit à une éminence velue ſituée ſur l'os pubis, où eſt un orifice particulier qui ſert à l'éjection des urines.

Dans les mâles, les teſticules, qui, comme dans les autres rats, ſont ſitués des deux côtés de l'anus, deviennent très gros dans le tems du rut, pour un animal auſſi petit : ils ſont alors gros comme des noix muſcades ;

mais lorſque cette ſurabondance de nourriture a été ſi épuiſée par des coïts réitérés, ils s'affaiſſent, s'obliterent, & diminuent au point de n'avoir pas plus d'une ligne de diametre. Les follicules qui contiennent le muſc ou le parfum de cet animal, ſous la forme d'une humeur laiteuſe, & qui ſont voiſines des parties de la génération, éprouvent auſſi les mêmes changements : ils ſont très gras, très gonflés, & leur parfum eſt très fort, très exalté, & même très ſenſible à une aſſez grande diſtance dans le tems des amours ; enſuite ils ſe rident, ils ſe flétriſſent, & enfin s'obliterent en entier. Le changement dans les follicules qui contiennent le parfum, ſe fait plus promptement & plus complettement que celui des parties de la génération : ces follicules qui ſont communs aux deux ſexes, contiennent un lait fort abondant au tems du rut ; ils ont des vaiſſeaux excrétoires qui aboutiſſent dans le mâle à l'extrémité de la verge, & vers le clitoris dans la femelle ; & cette ſécrétion ſe fait & s'évacue à-peu-près au même endroit que l'urine dans les autres quadrupedes : toutes ces choſes ont été très bien obſervées par M. Sarrazin.

On voit des changements & des altérations à-peu-près ſemblables dans les parties de la génération du rat d'eau, du campagnol & de la taupe. Voilà donc, dit M. de Buffon, des animaux quadrupedes qui, par tout le reſte de la conformation, reſſemblent aux autres quadrupedes, deſquels cependant les parties de la génération ſe renouvellent & s'obliterent chaque année à-peu-près comme les laitances des poiſſons, & comme les vaiſſeaux ſéminaux du *calmar*, qui ont leurs changements, leur anéantiſſement & leur reproduction : ce ſont de ces nuances par leſquelles la Nature rapproche ſecrettement les êtres qui nous paroiſſent les plus éloignés.

L'*ondatra* & le *deſman* ſont les ſeuls animaux des pays ſeptentrionaux qui donnent du parfum, car l'odeur du *caſtoreum* eſt très déſagréable ; & ce n'eſt que dans les climats chauds qu'on trouve les animaux qui fourniſſent le vrai muſc, la civette & les autres parfums.

RAT MUSQUÉ DES ANTILLES. *Voyez* PILORI.

RAT DE NORWEGE. *Voyez* LEMMING.

RAT PALMISTE, *Mus palmarum ;* on lui donne auſſi le nom d'*écureuil palmiſte*. C'eſt un animal qu'on trouve en Aſie, en Afrique & en Amérique, & qu'on dit être du genre de l'écureuil : il eſt très petit ; ſa queue eſt longue & pointue ; il a quatre doigts aux pieds de devant, & cinq à ceux de derriere : tous les poils de ſon corps ſont variés de roux & de noir ; ceux de la queue le ſont de noir & de jaunâtre : en deſſus & en deſſous ils ſont d'un jaune roux, ayant de chaque côté deux bandes étroites longitudinales, noires, & terminées par une bande longitudinale blanchâtre ; il a auſſi ſur le dos trois bandes blanches, qui s'étendent dans toute ſa longueur ; ſavoir, une de chaque côté, & l'autre au milieu.

Cet animal a à-peu-près les mêmes habitudes & le même naturel que l'écureuil commun : il vit de fruits, & ſe ſert de ſes pieds de devant pour

les saisir & les porter à sa gueule ; il a la même voix, le même cri, le même instinct, la même agilité; il est très vif, très doux, s'apprivoise fort aisément, au point de s'attacher à sa demeure, de n'en sortir que pour se promener, d'y revenir ensuite de lui-même; il a une très jolie figure; sa robe rayée est plus belle que celle de l'écureuil, sa taille est plus petite, son corps est plus léger, & ses mouvements sont aussi prestes.

L'*écureuil barbaresque* ressemble tout-à-fait à cet *écureuil palmiste*, par les mœurs, par le naturel : ils different à l'extérieur, en ce que le barbaresque a quatre bandes blanches, au lieu que le palmiste n'en a que trois; la bande blanche du milieu se trouve dans le palmiste sur l'épine du dos, tandis que dans le barbaresque il se trouve sur la même partie une bande noire mêlée de roux.

RAT-PENNADE, est la *chauve-souris*. Voyez ce mot.

RAT DE PHARAON ou D'ÉGYPTE. *Voyez* ICHNEUMON.

RAT DE PONT ou DE TARTARIE. Nom donné à une espece d'*écureuil volant*. Voyez ce mot.

RAT SAUVAGE DE L'AMÉRIQUE. Nom que divers Naturalistes donnent à l'*agouty*. Voyez ce mot.

RAT-SAUTERELLE. *Voyez* à l'article MULOT.

RAT VELU. C'est le *loir*. Voyez ce mot.

RAT VOLANT. *Voyez* ÉCUREUIL VOLANT.

RATAN. *Voyez* ROTIN.

RATON. Espece d'animal assez joli, qui se familiarise aisément, connu en Angleterre sous ce nom, & bien différent du *coati*, nom sous lequel plusieurs Auteurs l'ont indiqué. On en a vu un cette année à Paris, qui étoit couvert d'un poil grisâtre parsemé de zônes noires. On l'appelloit le *vigilant du Bresil*.

M. de Buffon a eu aussi un raton vivant; il étoit de la grosseur & de la forme d'un petit *blaireau*, couvert d'un poil doux, long, mais noirâtre; il avoit une tête de renard, les yeux grands, d'un verd jaunâtre, les dents comme le chien, la queue annelée alternativement de zônes noires & blanches, touffue & très longue : lorsqu'on lui donnoit quelque chose, il le prenoit avec ses deux pieds de devant qui lui servoient de mains, & le portoit à sa gueule; à l'aide de ses ongles pointus comme des épingles, il grimpoit légerement jusques sur l'extrémité des branches d'arbres; il alloit toujours par saut, il gambadoit plutôt qu'il ne marchoit.

Cet animal furetoit par-tout, & mangeoit aussi de tout, & même des insectes; il se plaisoit même à chercher les araignées; & lorsqu'il étoit en liberté dans un jardin, il prenoit les limaçons, les hannetons, les vers : il aimoit le lait, le sucre, & les autres nourritures douces, à l'exception des fruits; il se retiroit au loin pour faire ses besoins; au reste, il étoit familier & même caressant, sautant sur les gens qu'il aimoit, jouant volontiers & d'assez bonne grace; leste, agile, toujours en mouvement : il m'a paru tenir beaucoup, dit M. de Buffon, de la nature du maki, & un peu des qualités du chien.

Il seroit avantageux d'essayer si ces animaux pourroient s'accoutumer dans ce climat, & y multiplier; car alors ils rendroient de grands avantages dans les jardins, en détruisant les insectes malfaisants qui les dévorent.

RAVAGEANT. Est le nom que Goëdard donne à un papillon rouge à cause du dégât qu'il fait parmi les fleurs. Il provient d'une chenille qui fait un grand ravage dans l'œillet : elle se cache sous terre pendant le jour. L'Auteur dit en avoir nourri une avec une feuille d'œillet, qui est le seul aliment de cette sorte de chenille.

RAVE, *Rapa*. Plante très connue, & dont on distingue deux especes, l'une mâle, & l'autre femelle.

1°. La RAVE MASLE ou la VRAIE RAVE, *Rapa sativa, rotunda, radice candidâ* : c'est la rave ronde & ordinaire; sa racine est tubéreuse, charnue, ventrue, ronde, grosse quelquefois comme la tête d'un enfant, de couleur verte ou blanche, ou jaune, ou rougeâtre, ou noirâtre en dehors; garnie en dessous de quelques fibres, remplie d'une chair assez dure, blanche, d'un goût tantôt doux, & tantôt âcre : elle pousse des feuilles oblongues, grandes, amples, couchées sur terre, découpées presque jusqu'à leur côte; rudes au toucher, vertes, brunâtres, & d'un goût d'herbe potagere; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de deux pieds, quelquefois davantage, rameuse, portant de petites fleurs jaunes, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix : à ces fleurs succedent des siliques rondes, qui renferment des semences rougeâtres, approchantes de celles du chou. Cette plante fleurit au printems & en été. Pline & Tragus disent avoir vu des racines de rave peser jusqu'à quarante livres : Amatus en a vu qui pesoient cinquante & soixante livres; & Mathiole assure en avoir vu quelques-unes du poids de cent livres; reste à savoir en quel pays c'étoit, car il y a des endroits où cent livres de poids ne font que soixante livres du poids de Paris. Au reste, un terroir gras & humide, joint à la chaleur du climat, peut beaucoup contribuer à une grosseur si énorme, ajoutez à cela l'effet de la culture; car plus on a soin d'ôter les feuilles, plus les racines deviennent grandes.

2°. La RAVE FEMELLE ou la RAVE EN NAVET, *Rapa sativa, oblonga, seu fœmina* : elle ne differe de la précédente, que par sa racine qui est oblongue, & moins grosse; elle est aussi plus estimée & plus délicate au goût que l'autre; elle a extérieurement tant de rapport avec le navet, qu'il y a des gens qui les prennent indistinctement l'une pour l'autre; cependant ces plantes different beaucoup entr'elles, par la consistance, la couleur & le goût de leurs racines.

Les raves servent plus dans les aliments qu'en médecine : on doit les choisir tendres, bien nourries, d'un bon goût, ayant peu de feuilles, & le navet long. On les estime adoucissantes, & propres aux jeunes gens bilieux; cependant elles sont venteuses, & se digerent difficilement. Les Paysans d'Auvergne & du Limousin les mangent cuites sous la cendre :

nous nous en servons quelquefois dans la soupe, à laquelle elles communiquent un très bon goût : le syrop de rave est aussi estimé que celui de navet dans les rhumes opiniâtres, & dans les coqueluches des enfants ; en un mot, contre toutes les maladies de poitrine, dans lesquelles la respiration est difficile, & quand la voix est rauque. La semence de rave est alexipharmaque. La décoction de la plante est excellente pour les engelures.

On peut en semer la graine tous les mois, depuis Février jusqu'en Septembre, dans les champs, & en bonne terre labourable, ainsi qu'il se pratique en Limousin : on laisse monter les premieres raves semées pour avoir de la graine, qu'on seme ensuite sur couche ou sur planche dans des trous faits avec les doigts, & à quatre pouces de distance : on met trois graines dans chaque trou ; on les recouvre de terre.

Tout Paris sait que les RR. PP. Minimes de Passy excellent dans l'art de faire venir en tout tems des raves de salades : voici, dit-on, leur secret. On fait tremper la graine de rave pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau de riviere, puis on la met dans un petit sac de toile, bien lié, qu'on expose à la plus forte chaleur du soleil, pendant le même espace de tems; la graine germe au bout de ce tems : on la seme alors dans une terre bien exposée au soleil, & on a soin de la couvrir avec des baquets qui s'adaptent exactement sur d'autres baquets qui contiennent la terre & la semence : au bout de trois jours on trouvera des raves de la grandeur & grosseur de petites civettes blanches, ayant à leur extrémité deux petites feuilles jaunes ou rougeâtres hors de terre : ces raves sont bonnes à couper & à mettre en salade. Dans l'hiver, il faut que l'eau soit tiede ; on chauffe aussi les baquets : on arrose la terre bien fumée avec de l'eau chaude, & on porte les baquets dans une bonne cave.

RAVENELLE. On donne ce nom au violier jaune. *Voyez* GIROFLIER JAUNE.

RAVET. Espece de scarabée ou de blatte assez semblable à un hanneton dépouillé de ses aîles, mais un peu plus plat & plus mol : il y en a une grande quantité dans les Antilles, & sur-tout dans l'Isle de la Guadeloupe. On en trouve de deux sortes ; les plus gros sont, pour l'ordinaire, aussi gros & de la même couleur que les hannetons ; les autres sont plus petits de la moitié : on dit même qu'il y en a dans la Martinique qui sont larges d'un pouce, & longs d'un pouce & demi, & qui volent comme des oiseaux. Cette espece d'animaux fait un tort singulier aux habitants, soit par leur puanteur qui inspire du dégoût pour tout ce qu'ils touchent, soit en se glissant à milliers dans leurs coffres, & y rongeant, de même que font les rats, tout ce qu'ils peuvent attraper, à l'exception du coton qui n'a pas encore été mis en œuvre. On a remarqué qu'ils sont ennemis des bonnes odeurs, & qu'ils ne se fourrent pas volontiers dans les coffres faits de bois de senteur, qui sont communs dans toutes ces Isles. Les ravets, connus aussi sous le nom de *kakerlaques*, multiplient beaucoup. Chaque

coque

coque ou œuf qu'ils déposent est toujours divisée dans son intérieur en trente cellules, rangées sur deux lignes paralleles, dans chacune desquelles il y a un embryon. Heureusement que ces cruels insectes, qui sont un fléau pour nos Colonies tant dans l'Amérique, que dans l'Inde, deviennent la proie d'une espece d'araignée étrangere, dont nous avons parlé, *pag. 293 & suiv. du Tome I de ce Dictionnaire.*

RAYE. *Voyez* RAIE.

RAY-GRASS, FROMENTAL ou FAUX-FROMENT. Cette plante, qui est cultivée en Angleterre & en Irlande pour former des prairies artificielles, a toutes sortes d'avantages qui devroient nous engager à la cultiver.

C'est une plante des plus avantageuses en ce que tout sol lui convient: elle réussit également dans un terrein froid, humide, argilleux ou dans un sol sec, aride, pierreux, sabloneux; elle est de toutes les herbes celle qui résiste le plus parfaitement aux gelées, aux frimats. En un mot, il est de son essence de braver la nature des sols & des climats; par conséquent les récoltes de ce fourrage ne peuvent jamais manquer d'être abondantes, quelque fâcheuses que deviennent les saisons. De plus, cet herbage est celui de tous qui nourrit le mieux les moutons & les autres bestiaux, soit qu'on le leur donne en verd à l'étable, soit en pâture sur le pré, soit enfin en sec pendant l'hiver. Le foin qui provient de la fénaison de cette plante, devient un fourrage non-seulement très salubre, mais délicieux pour les chevaux, qui le préferent à tous les autres, lorsqu'on a eu soin de le faucher peu de tems après que l'épi est formé, parcequ'alors ce foin est très tendre & plein de suc.

Après les éloges pompeux que les Agriculteurs Anglois faisoient de cette plante, les Amateurs zélés de l'Agriculture ont voulu faire venir de la graine de *ray-grass* d'Angleterre, nom Anglois sous lequel presque seul cette graine de *faux froment* est connu: mais comme il est arrivé que les Anglois donnent à peu-près le même nom à deux graines de fourrages toutefois fort différentes en nature & en qualité; savoir, à l'une le nom de *ray-grass* ou *faux froment*, & à l'autre celui de *rye grass* ou *fausse orge*, cette ressemblance des noms Anglois a induit naturellement en erreur, d'où il suit que plusieurs bons Citoyens qui ont voulu s'adonner en France à la plantation du *ray-grass*, n'ont cultivé que le chétif herbage du *rye-grass*; c'est ce qui a occasionné des plaintes contre le vrai *ray grass*, qui, dégénérant en mépris, ont entraîné le discrédit de cet excellent fourrage, du moins dans l'esprit de ceux qui n'ont pu en avoir de connoissances plus particulieres.

Quelques Agriculteurs ont aussi cultivé une autre plante dont ils ont été forts satisfaits, & qu'ils ont pris pour le vrai *ray-grass* ou *faux froment*; mais qui n'est réellement que le *faux-seigle*, fourrage passablement bon, & mille fois au dessus du *rye-grass* ou *fausse orge*, plante plutôt nuisible qu'utile, qui croît naturellement dans les sentiers, sur les bords des

chemins, dont l'épi eſt comme celui de l'orge, & dont la tige & les feuilles deviennent dures, coriaces, &c. C'eſt ainſi que Dom Miroudot, Naturaliſte du feu Roi de Pologne, a cru avoir mis en honneur en Lorraine la prairie artificielle de *ray-grass*, tandis qu'il n'a effectivement ſemé & recueilli que du *faux ſeigle*; mais cependant ce dernier fourrage eſt très bon en lui-même, & il tient le milieu entre l'*avoine* & le *ſeigle*.

Le *ray-grass* ou *faux froment* n'eſt donc point ni le *faux ſeigle* ou *fauſſe avoine*, ni bien moins encore la *fauſſe orge* ou *rye-grass*; mais c'eſt une ſorte d'ivraie, un vrai *lolium* de la bonne eſpece, c'eſt-à-dire, de celle que les anciens Agriculteurs prétendoient ſe convertir à la ſuite des tems en bled, ou plutôt qui, ſelon d'autres, provenoit d'un bled dégénéré faute de culture. En effet, à bien examiner le *ray-grass*, on reconnoît que c'eſt un *faux froment*; en ſorte que, comme il eſt certain que la bonne culture bonifie, améliore, & change en quelque maniere les eſpeces, de même que le manque de culture les abâtardit, il pourroit bien ſe faire que le ſyſtême des Anciens ne fût pas auſſi abſurde qu'il le paroît du premier abord: car preſque toutes, pour ne pas dire généralement toutes les plantes, & tous les arbres à fruit que nous cultivons, n'avoient pas la même ſaveur, ni préciſément la même force, lorſque la Nature ſeule prenoit ſoin de leur entretien. Chaque jour en fait découvrir de nouvelles, auxquelles on reconnoît quelques propriétés utiles, ſoit pour la Médecine, ſoit ſimplement pour la nourriture des hommes & des beſtiaux, ou d'uſage dans nos Manufactures. Ces plantes, ces arbres juſques là inutiles & ignorées, ſemblent n'attendre que la main induſtrieuſe de l'homme pour contribuer à ſes plaiſirs, ou pour ſubvenir à ſes divers beſoins. Or le *ray-grass* étoit préciſément dans ce cas avant que quelque Agriculteur ſe fût aviſé en Angleterre d'en examiner les propriétés, & d'en eſſayer la culture.

Deſcription du vrai Ray-Grass.

Les Racines du *vrai ray-grass* ſont extrêmement multipliées; quelques-unes ſont fortes; elles ſe croiſent toujours en s'étendant & s'enfonçant; ce qui donne à la tige une aſſiette ſûre & ſolide, & la met en état de réſiſter à la dent des beſtiaux. Ces mêmes racines ſont blanchâtres, & forment une touffe fort épaiſſe, d'où partent pluſieurs jets, qui deviennent autant de tiges; car le *ray-grass* tale volontiers. Ses feuilles ſont nombreuſes & d'un beau verd, étroites & pointues: les tiges ſont vertes, tubuleuſes, fermes & de beau brin, ayant quelques nœuds, ſur-tout vers le pied: elles portent chacune un épi plus ou moins long, & même ſuivant la force de la tige. Ces épis contiennent des grains ou ſemences, qui ont à peu-près la figure du bled, mais qui ſont plus petites, & qui ſont précédées d'une petite fleur à-peu-près ſemblable à celle du froment, ſi ce n'eſt qu'elle tire un peu plus ſur le blanc ſale.

Le *ray-grass* ſe diviſe naturellement en deux eſpeces, l'une appellée

blanche, l'autre *rouge* : toutes deux ſont ſemblables dans toute la texture de la plante, à l'exception des nœuds qui ſe rencontrent par intervalle dans les tiges. Les nœuds d'une eſpece ſont blancs, ceux de l'autre tirent ſur le rouge, ou plutôt ſur un brun clair. Le *ray-graſs blanc* devient plus grand que le rouge; mais le rouge croît plus promptement, pouſſe beaucoup plus de feuilles, & réſiſte beaucoup mieux aux intempéries des ſaiſons; ce qui par conſéquent doit lui faire mériter la préférence dans la formation des prairies artificielles.

Au reſte, toutes les deux eſpeces viennent avec la plus grande facilité, & n'exigent, pour ainſi dire, aucune culture. Un ſeul labour ſuffit pour leur ſemaille. La terre ne demande pas le ſecours des engrais pour la réuſſite de cet herbage : il eſt le moins affamé de tous, & la terre lui fournit toujours aſſez de ſucs. Si on y met de l'engrais, alors il croît plus vîte : il en réſulte plus de coupes, & il fournit plus long-tems à la pâture des beſtiaux; car plus il eſt mangé de près, plus il repouſſe avec vigueur. Le tems le plus propre pour la ſemaille du *ray-graſs*, eſt immédiatement après la moiſſon des bleds, juſqu'à la fin du mois d'Octobre; & au printems, dans tout le courant du mois d'Avril. On doit choiſir un tems calme pour ſemer la graine, parcequ'elle eſt très légere. Il eſt très avantageux de paſſer le rouleau ſur la terre; cette pratique eſt même très importante pour toutes ſortes de *prairies artificielles*, parcequ'elle reſſerre & affermit le ſol, le rend moins ſujet à être deſſéché, & rend l'herbe plus facile à faucher en uniſſant le terrein. On peut, ſi on le veut, ſemer le *ray-graſs* avec diverſes eſpeces de treffles, d'où réſultent diverſes ſortes de fourrages. Suivant la nature du terrein, on peut le ſemer avec le *treffle rouge* ou le *treffle houblonné*.

Le *ray graſs* peut être en état d'être fauché un peu plutôt ou un peu plus tard, ſelon que la ſaiſon lui a été plus ou moins favorable; mais ce qui eſt certain & invariable, c'eſt que, quoi qu'il arrive, il eſt toujours le premier fourrage qui ſoit en état d'être recueilli. Si on veut le donner en verd, on peut le faucher dès le mois d'Avril, pourvu qu'il ait été ſemé en Septembre précédent; & c'eſt là un de ſes premiers avantages, d'autant qu'alors, comme ſa végétation eſt prématurée, & que les autres fourrages manquent, il devient néceſſairement d'une reſſource infinie pour les beſtiaux. Il eſt, ſur-tout au printems, d'une utilité infinie pour les moutons, étant pour eux un aliment plus ſain, qui corrige même les mauvaiſes qualités des autres herbes, & par là obvie à pluſieurs maladies. Après la premiere récolte coupée, on peut encore en avoir une, ou même deux autres, & faire manger la derniere par les beſtiaux ſur le terrein. Du reſte, il n'y a d'autre précaution à prendre que de le faucher à tems, parcequ'il ſe fanne très aiſément ſans jamais ſe noircir; & ce foin conſerve mieux que tout autre ſa belle couleur, ſa ſaveur, & ſes autres bonnes qualités.

On voit nombre de Cultivateurs & de Nourriciers de beſtiaux, ſemer des bleds qu'ils fauchent en verd au printems, lorſque l'épi eſt tout prêt

à ſe former : cette méthode utile pour rafraîchir les beſtiaux & leur donner une nouvelle vigueur, eſt inconteſtablement dommageable à l'humanité, en ce qu'elle nous enleve cette même quantité de grains qui auroit ſervi à la nourriture des hommes. Mais aujourd'hui en introduiſant dans le Royaume les *prairies artificielles de ray-grass*, tout rentrera dans l'ordre : le froment ſera uniquement deſtiné à l'aliment de l'eſpece humaine, & les beſtiaux n'en auront pas moins, dès le commencement du printems, une nourriture fraîche, ſavoureuſe & ſubſtancielle.

Le *ray grass* a encore un autre avantage, c'eſt qu'il ne ſouffre auprès de lui aucunes mauvaiſes herbes; il les étouffe toutes, même les orties, & il regne ſeul dans les endroits où il s'eſt fixé.

Il réſulte de toutes ces obſervations tirées d'un Traité fait ſur cet objet, d'après les connoiſſances d'une perſonne qui a ſuivi la culture du *ray-grass* en Angleterre; il réſulte, dis-je, que ce fourrage eſt d'une utilité infinie, qu'il eſt celui de tous qui a le plus d'affinité avec le froment, & qu'on n'en ſauroit trop recommander la propagation, non celle du *faux ſeigle*, comme on a fait à tort juſqu'ici, mais celle du *faux froment* qui eſt plus avantageuſe. Le meilleur *ray-grass* vient d'Irlande : il vaut quinze à dix-huit ſols la livre; il faut en employer quatre-vingts livres ou huit ſeptiers par arpent, chaque ſeptier contenant douze boiſſeaux meſure de Paris. Le *rye grass* de Lorraine ne vaut que ſix à huit ſols la livre : il en faut cent vingt livres par arpent, encore réuſſit-il mal.

REALGAL ou RÉALGAR, *Arſenicum rubrum*. Eſt une ſubſtance arſenicale, naturellement combinée avec le ſoufre dans les entrailles de la terre. Cet arſenic eſt rouge, très luiſant, mais peu ou point tranſparent, fort inflammable, & exhalant alors une odeur d'ail & de ſoufre.

On en trouve en morceaux plus ou moins gros, compactes & peſants, dans la Tranſylvanie, la Turquie, la Suede, & en Allemagne. Plus cet arſenic eſt rouge & tranſparent, plus il y a de ſoufre. On l'appelle *rubine d'arſenic*, à cauſe de ſa couleur ſemblable à celle du rubis; mais ſouvent ce n'eſt que ce que nous nommons *ſoufre rouge de Quito*.

L'arſenic vierge rouge eſt plus communément opaque; il n'eſt pas moins vîtreux dans ſes fractures : s'il contient moins de ſoufre; il a un œil jaunâtre; il eſt plus actif que celui qui eſt tranſparent, mais il l'eſt moins que l'*arſenic blanc*. Voyez ce mot. En général, l'*arſenic* rouge natif a beaucoup de reſſemblance avec la *mine d'argent rouge*. Voyez l'article ARGENT.

Cet arſenic ſert en teinture : les Orfevres l'emploient auſſi dans quelques-unes de leurs opérations : les Maréchaux en font uſage comme d'un eſcarrotique utile ſur les plaies des chevaux; les Indiens en font des pagodes, des idoles, & des vaſes médicamenteux : ce ſont même des eſpeces de curioſités que les Grands d'Aſie offrent en préſent aux Étrangers. Ils eſtiment une taſſe faite de *réalgar* comme la médecine univerſelle.

Ces taſſes, qui contiennent environ trois onces, ont une couleur rouge, jaunâtre, ſale & livide : elles ſont toujours farineuſes, ou couvertes d'une

poussiere jaunâtre, qui ne manque pas de se former immédiatement après qu'on les a lavées. Ce phénomene est l'effet de l'efflorence *salino-métallique* ou *arsenicale*; car l'arsenic participe de ces deux propriétés. *Voyez* le second volume de notre *Minéralogie*.

On lit dans les Mémoires de l'*Acad. des Sciences de Paris*, *ann. 1703*, que l'action du *réalgar* de la Chine est plus violente en quelque sorte que celle de notre *orpiment* d'Europe (qui est aussi un combiné d'arsenic & de soufre), que cependant les Siamois, & la plus grande partie des Nations barbares, qui ne connoissent point de meilleur remede que l'émétique, destinent ces tasses aux mêmes usages que nous faisons des gobelets de régule d'antimoine, dans lesquels nous faisons tremper du vin pendant quelques heures, pour s'empreindre d'une partie de leur éméticité : il est étonnant qu'il faille aux Siamois une tasse de réalgar pour l'effet auquel une tasse de régule d'antimoine nous suffit. Mais, comme le dit l'Historien de l'Académie, il faut que la dose des remedes soit infiniment plus forte dans la Zône Torride que dans nos climats, parceque la grande transpiration enleve tout le volatil des humeurs, & rend ce qui en reste dans le corps beaucoup plus visqueux, plus ténace, & plus difficile à détacher : aussi les Indiens sont-ils obligés de prendre vingt fois plus que nous d'*ippecacuanha* pour être purgés; dose qui nous seroit mortelle, & qui n'est qu'un remede pour les Siamois.

Comme le *réalgar* naturel est assez rare, & que l'on en consomme une certaine quantité sous le nom d'*arsenic rouge*, l'on a été obligé d'avoir recours à l'art. Wallerius dit qu'on en prépare à Ehrenfriedsdorf, en faisant sublimer de la farine d'arsenic mêlée avec des pyrites (probablement sulfureuses).

REBLE ou RIEBLE. *Voyez* GRATERON.

RECISE. *Voyez* BENOITE.

REDOUL ou ROUDOU. Les Provençaux ont donné ce nom au *rhus myrtifolia Monspeliaca*, qui est le sumach dont on se sert en teinture, & le *coriaria* des Botanistes, c'est-à-dire, l'*herbe aux Tanneurs* : il porte aussi le nom de *ré oui* dans les Réglements de teinture. M. Linnæus range cette plante parmi celles qui ont des fleurs mâles sur des pieds différents de ceux qui portent les fleurs femelles : elle a dix étamines à sa fleur mâle, & la femelle est baccifere; toutes deux sont sans pétales : les feuilles sont entieres, lisses, & trois ou quatre fois plus grandes que celles du myrthe, opposées deux à deux le long des tiges.

On fait sécher cette espece de *sumach*, puis on le fait moudre sous une meule posée de champ, qui tourne autour d'un pivot vertical; & cette poudre est un tan beaucoup plus fort que celui de l'écorce du chêne verd : car quand les Tanneurs veulent hâter la préparation des cuirs, ils ne font que mêler le tiers ou le quart de cette poudre au tan ordinaire, au moyen de quoi le tan est plutôt nourri; mais il en vaut beaucoup moins pour l'usage.

Tous les Modernes, qui ont écrit sur cette plante, se sont contentés, dit M. Sauvage de la Croix, de dire qu'elle servoit aux Tanneurs à nourrir les cuirs, & aux Teinturiers à teindre en noir les maroquins : mais les Anciens ont avancé de plus, sur la foi de Pline, que le *frutex coriarius* ou *rhus sylvestris* à feuilles de myrthe, sert non-seulement aux Tanneurs, mais même qu'il est utile dans les maladies pour résister au venin, pour guérir les maladies appellées *cœliaques*, pour les ulceres du fondement & des oreilles; qu'il chasse les teignes; & même quelques-uns l'ont pris pour le *rhus obsoniorum*, qui est le sumach ordinaire, avec lequel la ressemblance des noms & le défaut des caracteres l'avoient fait confondre.

Après tous ces éloges, on ne soupçonneroit pas, dit M. Sauvage, que le rédoul fût un poison; bien des gens sont au contraire persuadés que ses baies peuvent servir dans les ragoûts : cependant c'en est un, & des plus singuliers, ayant la propriété de causer l'épilepsie aiguë aux hommes qui mangent de ses fruits, & le vertige aux animaux qui broutent ses jeunes rejettons. L'on voit quelquefois en Languedoc des chevreaux & des agneaux qui au retour du pâturage chancelent, tournoient, & enfin tombent à la renverse avec des trémoussements & des convulsions de tout le corps : ces animaux se relevent ensuite, mais ils portent la tête basse, donnent étourdiment de la tête contre ce qui se présente à leur passage, & enfin ils restent des heures entieres dans cet état d'épilepsie ou de vertige. Des Bergers consultés sur cela, ont répondu que le *rédoul* enivre ces animaux, & que ce n'étoit que les jeunes qui s'y laissoient attraper, les plus vieux se donnant bien de garde d'y toucher : ils ajouterent que cette ivresse ne tiroit guères à conséquence. Au reste, les Bergers ont coutume d'arroser d'eau bien fraîche les animaux qui tombent en épilepsie par l'usage du *rédoul*, & ce remede appaise beaucoup les crises. M. Sauvage a fait faire des expériences sous ses yeux, & a remarqué que ces animaux ne mangent que les feuilles tendres & nouvelles : les fruits & les feuilles anciennes sont un poison plus violent, au lieu que les nouvelles ne font qu'enivrer. Deux expériences funestes, & qui couterent la vie à deux personnes, ont convaincu l'Académie de Montpellier, que le *rédoul* est aussi un poison pour les hommes. Dès que l'on a mangé des baies, l'on est attaqué de convulsions, de délire, on devient livide; enfin, l'on en meurt. M. Sauvage ayant fait ouvrir des personnes mortes par ce poison, n'a pu rien comprendre à la maniere d'agir du *rédoul* : il dit que le goût, la vue, l'odeur, de son fruit, qui ressemble aux mûres de ronce, ne le rendent suspect qu'autant qu'il faut pour ne pas manger d'un fruit dont on ne connoît pas les propriétés. Ces baies, qui paroissent d'abord agréables, ne se démentent pas pour être mâchées plus long-tems : l'extrait de sa pulpe est mucilagineux, doux, aigrelet, & se fond à l'air après avoir été desséché.

REFLUX. *Voyez* à l'article FLUX.

REGAIN. On donne ce nom à la seconde herbe qu'on retire d'un pré après la premiere fauchaison.

RÉGIME. Ce nom se donne aux rameaux du palmier, du bananier, du figuier, &c. qui sont chargés de fruits : ainsi l'on dit un *régime de dattes*, un *régime de figues*, un *régime de bihai*, plante qui a du rapport avec le bananier ou grand balisier, & qui croît aux Antilles.

RÉGLISSE, *Glycyrrhiza*. Sous ce nom on distingue trois especes de plantes très différentes.

1°. La Réglisse étrangere, *Glycyrrhiza capite echinato* : on la nomme aussi *réglisse des Anciens* ou *fausse réglisse*; ses racines sont longues & grosses comme le bras, pivotantes & non rameuses, de couleur jaunâtre, & d'un goût moins doux & moins agréable que la suivante. Elle pousse des tiges à la hauteur d'un homme, rameuses, garnies de feuilles oblongues, pointues, faites comme celles du lentisque, vertes, un peu glutineuses & disposées comme dans la réglisse ordinaire : ses fleurs sont petites, bleues; il leur succede des fruits épineux, composés de plusieurs gousses, oblongs, hérissés de pointes amoncelées l'une contre l'autre, & jointes ensemble par le bas : elle croît principalement en Italie. M. de Tournefort l'a aussi trouvée en Orient; mais on lui préfere celle de l'espece suivante qui a plus de force, meilleur goût, & plus de vertu.

2°. La Réglisse vulgaire, *Glycyrrhiza Germanica* : cette plante vient d'elle-même en Italie, en Languedoc, en Allemagne, & notamment en Espagne, vers Sarragosse, d'où l'on nous apporte la racine qui est intérieurement jaune, roussâtre en dehors, de la grosseur du petit doigt ou du pouce, douce, succulente, rameuse, traçante de tous côtés, & d'une saveur douce : ces racines poussent plusieurs tiges branchues & hautes de trois ou quatre pieds; ses feuilles sont oblongues, visqueuses, vertes, luisantes, rangées par paires sur une côte dont l'extrémité est terminée par une seule feuille. Les fleurs sont petites, légumineuses, purpurines, disposées en maniere d'épi, à l'extrémité des tiges. A ces fleurs succedent des gousses lisses, relevées, roussâtres, s'ouvrant à deux panneaux, & n'ayant qu'une cavité dans laquelle sont contenues de petites graines dures, applaties, & presque de la figure d'un rein.

La racine de réglisse adoucit les humeurs salées & âcres, sur-tout celle qui est seche : elle remédie au vice de la poitrine & à la toux. On la prescrit dans presque toutes les ptisanes pour leur donner aussi un goût plus agréable.

On prépare différemment un suc tiré des racines de cette plante, c'est pourquoi il y a plusieurs especes de suc de réglisse : l'un étranger, qui vient d'Espagne; il est en rotules noires, solides, enveloppées dans des feuilles de laurier : il est fait avec de la décoction de la racine qu'on a desséchée jusqu'à consistance d'extrait; communément on fait dissoudre dans sa décoction des gommes de prunier, d'abricotier, de cerisier, &c. afin de lui donner une consistance & une saveur plus mucilagineuse. Bien des Brasseurs mettent de ce suc de réglisse dans leur bierre.

Dans les boutiques on fait fondre cet extrait de réglisse noir; on y

ajoute de l'essence d'anis, &c. pour l'aromatiser, & l'on en fait des pastilles. L'on fait aussi des tablettes de réglisse avec une légere décoction de cette racine qu'on édulcore avec beaucoup de sucre; puis on fait cuire le tout ensemble jusqu'au degré de cuisson appellé *plume*. D'autres fois on mêle un peu de poudre de réglisse avec du sucre en poudre; & l'on en fait une pâte avec du mucilage de gomme adragante. On en fait des pastilles plattes ou quarrées, qu'on fait dessécher à l'étuve. C'est ainsi que se font les sucs de réglisse de Blois, de Rouen, de Paris, &c. que l'on vante comme un pectoral propre à adoucir l'âcreté du rhume, à exciter le crachat, à humecter la poitrine & les poumons.

3°. La Réglisse sauvage. Elle a les fleurs légumineuses & d'un jaune pâle, dont le pistil devient une gousse divisée en deux loges, selon sa longueur. Les Botanistes la désignent ainsi : *astragalus luteus, perennis, procumbens, vulgaris sive sylvestris.* Cette plante est apéritive.

REGNES. Tous les corps qui appartiennent à notre globe, ou qui y végetent & y vivent, ont été rangés par les Naturalistes sous trois chefs de division; savoir, le *regne animal*, le *regne végétal* & le *regne minéral.* Chacun de ces regnes a été divisé en plusieurs grandes sections, que l'on a appellées *classes*; celles-ci ont été subdivisées en *genres*, ceux-ci en *especes, variétés*, &c. Les terres, les pierres, les sels naturels, les substances minérales & métalliques, les bitumes & les eaux, sont du domaine du regne minéral : les arbres, les arbustes, les sous-arbrisseaux, les herbes, les champignons, la mousse, les gommes, les résines, appartiennent au végétal : l'homme, les quadrupedes, les oiseaux, les amphibies, les poissons, les insectes, les reptiles, sont autant de classes particulieres du regne animal. *Voyez* les mots Animal, Minéral & Plantes. *Voyez* aussi les articles Histoire Naturelle, & Botanique.

REINE. Divers Curieux donnent ce nom au *papillon-paon*, qu'on trouve sur les feuilles de l'ortie.

REINE DES PRÉS ou PETITE BARBE DE CHEVRE, ou VIGNETE, *Ulmaria.* Plante qui croît abondamment proche de tous les lieux aquatiques : sa racine est assez grosse, longue comme le doigt, odorante, noirâtre en dehors, rouge-brune en dedans, fibreuse; elle pousse une tige à la hauteur de trois pieds, droite, anguleuse, lisse, rougeâtre, ferme, creuse & rameuse : ses feuilles sont alternes & composées de plusieurs autres feuilles oblongues, dentelées à leurs bords, vertes en dessus comme celles de l'orme, & blanchâtres en dessous; ses fleurs, qui paroissent en Juin & Juillet, sont petites, ramassées en grappe aux sommets de la tige & des rameaux, composées chacune de plusieurs feuilles blanches, disposées en rose, & d'une odeur agréable approchante de celle de la fleur de vigne. A cette fleur succede un fruit composé de quelques gaînes torses & ramassées en forme de tête : chaque gaîne contient une semence assez menue. Ce fruit mûrit en automne.

Les feuilles de la reine des prés ont un goût d'herbe salé & gluant : toute

toute la plante eſt ſudorifique, cordiale & vulnéraire; la décoction de ſa racine eſt très propre dans les fiévres malignes, & pour déterger les ulceres : les feuilles tendres & les fleurs de cette plante miſes dans le vin, dans la bierre ou dans l'hydromel, leur donnent une ſaveur & une odeur agréables, qui les font reſſembler au vin de Crete, connu ſous le nom de *malvoiſie*.

REINE DES SERPENTS, *Regina ſerpentum*. Séba, *Theſ. II, p. 105, Tab. 99, n. 2*, donne ce nom à un beau ſerpent du Breſil, du pays de Guaira. *Voyez* GIBOYA.

REM ou RÉEM, mot hébreu qu'on lit dans différents paſſages de l'Ecriture-Sainte, & qui eſt traduit dans la Verſion grecque & dans la Vulgate, tantôt par le nom de *rhinoceros*, & tantôt par celui de *monoceros* ou *unicorne*. M. Ladvocat, dans ſa Lettre ſur le Rhinoceros, imprimée en 1749, dit que les Interpretes ne conviennent pas que le mot *réem* ou *rem* ſignifie le *rhinoceros*; ils abandonnent ſur ce point les Verſions grecques & latines, parceque les Septantes & l'Auteur de la Vulgate ne ſont point conſtants dans leur Traduction. Il n'eſt donc pas certain que le *réem* de la Bible ſoit le même animal que le rhinoceros; & il y a même pluſieurs raiſons qui portent à croire qu'il n'eſt jamais parlé du rhinoceros dans le texte de l'Ecriture.

Le réem devoit être très commun dans la Paleſtine, dans l'Idumée & dans l'Arabie, puiſque l'Ecriture en parle ſi ſouvent : or, il n'y a point de rhinoceros dans ces trois pays : de plus, le réem avoit deux cornes; car Moïſe, en parlant de Joſeph, dit que *ſa beauté eſt ſemblable à celle du taureau, & que ſa force reſſemble à celle des cornes du* RÉEM. (*Deuteron. 33, ℣. 17.*) David prie auſſi le Seigneur *de le délivrer de la gueule du lion & des cornes du* RÉEM. (*Pſal. 22, ℣. 21.*)

Mais quoique le rhinoceros mâle ait quelquefois deux cornes, on ne peut pas dire que ce ſoit le réem : d'ailleurs le réem, dans l'Ecriture, eſt un animal farouche, indomptable, & qui ne peut être apprivoiſé à la charrue, &c. or, le rhinoceros chez les Abyſſins, ſert pour le travail, de même que l'éléphant. Enfin, comme le réem eſt un animal dont le propre eſt de bondir, de ſauter, & que les Ecrivains Arabes parlent ſans ceſſe ſous le nom de réem, des bœufs ſauvages qui ſe trouvent dans les déſerts de Syrie & d'Arabie, ainſi que dans la Paleſtine & l'Idumée, nous ſerions portés à croire que le réem eſt une de ces eſpeces de bœufs ſauvages indomptables, & qui ne peuvent être attachés à la charrue comme le bœuf domeſtique; & c'eſt ce que Dieu dit à Job.

REMORE ou REMORA. La plupart des Auteurs qui ont écrit ſur le remore, ont mal décrit & peu fixé la nature de ce poiſſon : d'ailleurs ils ont donné dans le merveilleux, en diſant qu'il n'étoit ainſi nommé, que parcequ'il avoit la propriété d'arrêter ſeul un vaiſſeau en pleine mer, quand même il auroit le meilleur vent en poupe. Nous fixerons ici quels ſont les animaux à qui les marins donnent conſtamment le nom de *remore*.

Le Remora, appellé des François aux Indes, ſur les côtes d'Afrique & à Cayenne, *ſucet* ou *arrête-nef*, eſt un poiſſon de mer à nageoires molles, connu dans le Breſil ſous le nom de *piraquiba* ou d'*iperuquiba*. C'eſt l'*échineis* des Anciens : ſa peau n'eſt point écailleuſe, mais gliſſante & viſqueuſe comme celle des anguilles, & ſa couleur eſt variée ; ſa longueur eſt d'un à deux pieds & demi, & ſon épaiſſeur d'environ quatre doigts : il eſt menu vers la queue ; il a la tête applatie, la bouche très ouverte, la mâchoire ſupérieure plus longue que l'inférieure, les dents très petites ; il a les yeux petits, l'iris en eſt jaune ; ſes dents ſont fort fines. On remarque depuis le milieu du corps, tant en haut qu'en bas, une nageoire étroite qui s'étend juſqu'à la peau, & deux autres derriere les ouies.

Le deſſous de la tête du remora eſt fort gluant, & raboteux comme une lime ; c'eſt par-là qu'il ſe colle aux vaiſſeaux & aux gros poiſſons, tels que les requins ou goulus de mer, quand il ſe voit pourſuivi. Si l'on paſſe le doigt deſſus, en coulant depuis la mâchoire juſqu'à la queue, l'aſpérité eſt peu conſidérable ; mais ſi on la paſſe en ſens contraire, l'on eſt auſſi-tôt arrêté. Qu'on ſe figure une rangée tranſverſale de dix-neuf lames tranchantes & dentelées, comme tuilées ou imbricées, affermies dans le milieu par un filet longitudinal, le tout préſentant une ſurface fort horiſontale, de forme ovalaire, & qui part immédiatement du bourrelet de la mâchoire inférieure ; telle eſt la partie qui ſert au remora pour s'attacher comme les lamproies, au bois, à la pierre, au dos des gros poiſſons, &c. de ſorte que le reſte du corps ſe trouve ſuſpendu : quand ils ſont fixés contre un vaiſſeau, ſouvent toutes les forces d'un homme ne peuvent leur faire quitter cette ſituation.

M. de Romé de Liſle m'a dit connoître deux ſortes de *remores*, leſquelles different en grandeur & en couleur. Les plus grands ont deux pieds de longueur ; leur dos eſt d'un brun verdâtre qui s'éclaircit un peu ſous le ventre ; les autres ſont plus petits que les harengs, ils ont le muſeau plus court & la couleur moins obſcure. Notre Obſervateur a remarqué que tous les remores qu'il a vus dans nos mers juſqu'à l'équateur, ſont très petits, & qu'on n'y remarque pas les jolies couleurs de ceux des mers d'Afrique & d'Aſie.

Barbot, (*Hiſtoire Générale des Voyages, Livre III, pag. 242.*,) eſt porté à croire que les remores ſe multiplient par le même accouplement que les requins. Il ajoute que dans le Golfe de Guinée ils s'attachent à ſuivre les vaiſſeaux pour recueillir les excrémens humains, & que les bâtimens en ont toujours un grand nombre à leur ſuite ; c'eſt pourquoi les Hollandois les nomment *poiſſons d'ordures*. On leur donne auſſi le nom de *pilotes*, parcequ'ils accompagnent communément au nombre de quatre ou cinq les requins qui ſuivent les vaiſſeaux. Ces poiſſons voraces ne font point de mal à leurs petits pilotes : ils nagent de compagnie, ils vont & viennent autour du requin, le ſuivent quand il plonge & lorſqu'il revient à la ſurface de l'eau, en un mot ils ne le quittent point tant qu'il eſt dans

l'eau. Mais si l'on prend le requin, celui-ci en se débattant dans l'eau fait quitter prise à plusieurs de ses pilotes qui paroissent alors fort inquiets. Ils suivent néanmoins le vaisseau pendant quelque tems, ou s'y attachent, jusqu'à ce qu'ils aient retrouvé un autre requin.

Quand il se trouve un grand nombres de ces *sucets* attachés au gouvernail, à la quille du vaisseau, &c., il est assez naturel qu'ils en retardent de beaucoup la course : mais on a prétendu faussement qu'ils étoient capables de l'arrêter tout court. Ainsi, dit-on, le vaisseau amiral que montoit Antoine, dans la bataille d'Actium, fut tout d'un coup retardé, quoique le vent ne cessât d'enfler les voiles : celui du Prince Caïus Caligula qui revenoit d'Asture à Antium, fut également retardé ; & comme de toute la flotte, son vaisseau à cinq rangs de rames étoit le seul qui n'avançoit point, des gens sauterent du vaisseau pour chercher ce qui pouvoit causer ce retardement. Ils trouverent une espece de poisson collé contre le gouvernail, & le porterent à Caïus, qui fut fort indigné que si peu de chose eût pu l'arrêter & l'emporter sur les forces de quatre cens Rameurs : ceux qui le virent alors, & qui l'ont vu depuis, ont dit qu'il étoit semblable à un grand limaçon. Il y en avoit beaucoup sous la quille du vaisseau. Mutianus rapporte qu'il s'en étoit collé une si grande quantité, sous le vaisseau que Periandre, tyran de Corinthe, envoyoit, avec ordre de mutiler inhumainement trois cens enfants nobles de Corcyre, qu'il ne pût presque avancer, malgré le vent favorable ; & que l'on honoroit à Gnide, dans le Temple de Venus, les coquillages qui avoient opéré cette merveille.

Nos Marins observent tous les jours qu'ils sont également retardés, ou par le grand nombre de remores, ou par une multitude de conques anatiferes qui tapissent la surface inférieure d'un vaisseau.

On conçoit aisément que quand la quille d'un navire est plus ou moins garnie ou de sucets ou de coquillages, cette surface étant devenue raboteuse & sillonnée, elle glisse plus difficilement sur l'eau. C'est ce qu'assurent tous les Auteurs. *Tardius ire credentur naves, morari.* Il est donc essentiel de détacher tous les corps étrangers qui se collent aux vaisseaux avant que de se mettre en route, autrement leur marche pourroit être retardée.

RENARD ou GOUPIL, *vulpes.* Le renard ressemble beaucoup au chiens, sur-tout par les parties inférieures ; cependant il en differe par la tête qu'il a plus grosse à proportion de son corps : il a aussi les oreilles plus courtes, la queue beaucoup plus grande ; le poil plus long & plus touffu ; les yeux plus inclinés : il en differe encore par une mauvaise odeur très forte qui lui est particuliere, & enfin par un caractere plus essentiel, par son naturel ; car il ne s'apprivoise pas aisément, & jamais tout-à-fait. Il languit lorsqu'il n'a pas la liberté, & meurt d'ennui quand on veut le garder trop long-tems en domesticité : il ne s'accorde point avec la chienne ; s'ils ne sont pas antipathiques, ils sont au moins in-

différens. Il produit ordinairement en moindre nombre; les portées sont de quatre ou cinq, rarement & jamais moins de trois. Lorsque la femelle est pleine, elle se roule, & sort rarement de son terrier, dans lequel elle prépare un lit à ses petits. Elle devient en chaleur en hiver, & on trouve déja de petits renards au mois d'Avril. Lorsqu'elle s'apperçoit que sa retraite est découverte, & qu'en son absence ses petits ont été inquiétés, elle les transporte tous, les uns après les autres, & va chercher un autre domicile. Ils naissent les yeux fermés; ils sont, comme les chiens, dix-huit mois ou deux ans à croître, & vivent de même treize ou quatorze ans.

Le renard, dit M. de Buffon, est fameux par ses ruses, & mérite sa réputation : ce que le loup ne fait que par la force, il le fait par adresse, & réussit plus souvent; sans chercher à combattre les chiens & les Bergers, sans attaquer les troupeaux, sans traîner les cadavres, il est plus sûr de vivre. Il emploie plus d'esprit que de mouvement; ses ressources semblent être en lui-même; ce sont, comme l'on sait, celles qni manquent le moins. Fin autant que circonspect, ingénieux, & prudent même jusqu'à la patience, il varie sa conduite; il a des moyens de réserve, qu'il sait n'employer qu'à propos : il veille de près à sa conservation; quoiqu'aussi infatigable, & même plus léger que le loup, il ne se fie pas entierement à la vitesse de sa course, il sait se mettre en sûreté, en se pratiquant un asyle où il se retire dans les dangers pressans, où il s'établit, où il éleve ses petits : il n'est point animal vagabond, mais domicilié.

Le renard a les sens aussi bons que le loup, le sentiment plus fin, & l'organe de la voix plus souple & plus parfait. Le loup ne se fait entendre que par des hurlemens affreux; le renard glapit, aboie, & pousse un son triste, semblable au cri du paon : il a des tons différens, suivant les sentimens dont il est affecté; il a la voix de la chasse, l'accent du desir, le son du murmure, le ton plaintif de la tristesse, le cri de la douleur, qu'il ne fait jamais entendre qu'au moment où il reçoit un coup de feu qui lui casse quelque membre, car il ne crie pas pour toute autre blessure; & il se laisse tuer à coups de bâton, comme le loup, sans se plaindre, mais toujours en se défendant avec courage : il mord dangereusement, opiniâtrement, & on est obligé de se servir d un ferrement ou d un bâton pour le faire démordre. Son glapissement est une espece d'aboiement, qui se fait par des sons semblables & très précipités. En hiver, sur tout pendant la neige & la gêlée, il ne cesse de donner de la voix; & il est, au contraire, presque muet dans l'été.

Voici comme M. de Buffon trace les traits qui caractérisent l'esprit & la finesse du renard, qui a toujours été regardé comme le symbole de la ruse & de la subtilité. Cet animal se loge aux bords des bois, à la portée des hameaux; il écoute le chant des coqs, & le cri des volailles, il les savoure de loin; il prend habilement son tems, cache son dessein & sa marche, se glisse, se traîne, arrive, & fait rarement des tentatives

inutiles. S'il peut franchir des clôtures, ou paſſer par deſſous, il ne perd pas un inſtant, il ravage la baſſe-cour, il y met tout à mort, il ſe retire enſuite leſtement, en emportant ſa proie, qu'il cache ſous la mouſſe, ou qu'il porte à ſon terrier : il revient quelques momens après en chercher une autre, qu'il emporte & cache de même, mais dans un autre endroit; enſuite une troiſieme, une quatrieme fois, juſqu'à ce que le jour ou le mouvement dans la maiſon l'avertiſſe qu'il faut ſe retirer & ne plus revenir. Il fait la même manœuvre dans les pipées & les boquetaux où l'on prend les grives & les bécaſſes au lacet : il devance le Pipeur, va de grand matin, & ſouvent plus d'une fois par jour, viſiter les lacets, les gluaux, emporte ſucceſſivement les oiſeaux qui ſont empêtrés, les dépoſe tous en différens endroits, ſur-tout au bord des chemins, dans les ornieres, ſous la mouſſe, les y laiſſe quelquefois deux ou trois jours, & ſait parfaitement les retrouver au beſoin. Il chaſſe les jeunes levrauts en plaine, ſaiſit quelquefois les lievres au gîte, ne les manque jamais lorſqu'ils ſont bleſſés, déterre les lapereaux dans les garennes, découvre les nids de perdrix, de cailles, prend la mere ſur les œufs, & détruit une quantité prodigieuſe de gibier. Si le loup nuit au Payſan, le renard nuit plus au Gentilhomme.

On dit que quelquefois deux renards ſe joignent enſemble pour chaſſer le lievre ou le lapin. Quand un renard pourſuit ſon gibier, il jappe comme un chien baſſet après la bête; & pendant ce tems-là, un autre renard ſe tient au paſſage, ou ſur le bord du terrier, en atendant que le gibier vienne à paſſer, & qu'il puiſſe le ſurprendre. On dit qu'il ſe débarraſſe de ſes puces, en ſe mettant dans l'eau peu-à-peu, le derriere le premier, & les puces avançant toujours juſqu'au bout du muſeau, alors il ſe plonge rapidement dans l'eau & s'en débaraſſe.

Chaſſe du Renard.

La chaſſe du renard demande moins d'appareil que celle du loup, elle eſt plus facile & plus amuſante. Tous les chiens ont de la répugnance pour le loup; tous les chiens au contraire chaſſent aiſément le renard, & même avec plaiſir; car quoiqu'il ait l'odeur très forte, ils le préferent ſouvent au cerf, au chevreuil & au lievre. On peut le chaſſer avec des baſſets, des chiens courans, des briquets. Dès qu'il ſe ſent pourſuivi, il court à ſon terrier, les baſſets à jambes torſes ſont ceux qui s'y gliſſent le plus aiſément : cette maniere eſt bonne pour prendre une portée entiere de renards, la mere avec les petits; pendant qu'elle ſe défend & combat les baſſets, on tâche de découvrir le terrier par deſſus, & on la tue, ou on la ſaiſit vivante avec des pinces. La façon la plus agréable & la plus ſûre de chaſſer le renard, eſt de commencer par boucher les terriers; on place les tireurs à portée, on quête alors avec les briquets; dès qu'ils ſont tombés ſur la voie, le renard gagne ſon gîte, mais en arrivant

il essuie une premiere décharge ; s'il échappe à la balle, il fuit de toute sa vîtesse, fait un grand tour & revient encore à son terrier, où on le tire une seconde fois, & où trouvant l'entrée fermée, il prend le parti de se sauver au loin, en perçant droit en avant pour ne plus revenir. C'est alors qu'on se sert des chiens courans, lorsqu'on veut le poursuivre : il ne laissera pas de les fatiguer beaucoup, parcequ'il passe à dessein dans les endroits les plus fourrés, où les chiens ont grand peine à le suivre ; & quand il prend la plaine, il va très loin sans s'arrêter.

Il est encore plus commode pour détruire les renards, de tendre des piéges, où l'on met pour appas, un pigeon, une volaille vivante : lorsqu'ils sont pris il leur arrive quelquefois de se couper la patte à belles dents, ne pouvant trouver d'autre expédient pour se sauver. Je fis un jour, dit M. de Buffon, suspendre à neuf pieds de hauteur, sur un arbre, les débris d'une halte de chasse, de la viande, du pain, des os : dès la premiere nuit, les renards s'étoient si fort exercés à sauter, que le terrein autour de l'arbre étoit battu comme un aire de grange. Le renard est aussi vorace que carnassier : il mange de tout avec une égale avidité, des œufs, du lait, du fromage, des fruits, & sur-tout des raisins. Lorsque les levrauts & les perdrix lui manquent, il se rabat sur les rats, les mulots, les serpents, les lézards, les crapauds, & il en détruit un grand nombre ; c'est là le seul bien qu'il procure. Il est très avide de miel ; il attaque les abeilles sauvages, les guêpes, les frelons, qui d'abord tâchent de le mettre en fuite, en le perçant de mille coups d'aiguillons ; il se retire en effet, mais c'est pour les écraser en se roulant, & il revient si souvent à la charge, qu'il les oblige à abandonner le guêpier ; alors il le déterre & en mange le miel & la cire. Il prend aussi les hérissons, les roule avec ses pieds, & les force à s'étendre. Enfin, il mange du poisson, des écrevisses, des hannetons, des sauterelles, &c.

Dans l'été, le poil des renards tombe & se renouvelle. On fait peu de cas de la peau des jeunes renards, ou des renards pris dans l'été. La chair du renard est moins mauvaise que celle du loup, les chiens & même les hommes en mangent dans l'automne, sur-tout lorqu'il s'est nourri & engraissé de raisins. Sa peau d'hiver fait de bonnes fourrures. Il a le sommeil profond, on l'approche aisément sans l'éveiller : lorsqu'il dort, il se met en rond comme les chiens ; mais lorsqu'il ne fait que se reposer, il étend les jambes de derriere, & demeure étendu sur le ventre ; c'est dans cette posture qu'il épie les oiseaux le long des levées. Les geais, les merles surtout, le conduisent du haut des arbres, répétant souvent le petit cri d'avis, & le suivent quelquefois à plus de deux ou trois cens pas.

M. de Buffon fit élever des renards pris jeunes, en fit garder trois pendant deux ans, une femelle & deux mâles : on tenta inutilément de les faire accoupler avec des chiennes ; quoiqu'ils n'eussent jamais vu de femelle de leur espece, & qu'ils parussent pressés du besoin de jouir ; ils ne purent s'y déterminer, ils refuserent constamment les chiennes ; mais dès qu'on

leur préſenta leur femelle légitime, ils la couvrirent quoiqu'enchaînés, & elle produiſit quatre petits.

M. Daubenton penſe que l'odeur qui exhale du corps des renards ſauvages, eſt peut-être la cauſe de l'averſion que les chiens ont pour ces animaux. Cette odeur changeroit, par les alimens & par le repos, dans les renards domeſtiques, après une longue ſuite de générations; alors les chiens, dit-il, pourroient s'accoupler avec les renards, & produire par ce mêlange des *métis*, ſemblables aux *chiens de Laconie*, dont Ariſtote fait mention, qui étoient produits par le chien & le renard.

Les mêmes renards dont nous avons parlé plus haut, qui ſe jettoient ſur les poules lorſqu'ils étoient en liberté, n'y touchoient plus dès qu'ils avoient leur chaîne. On attachoit ſouvent auprès d'eux une poule vivante, on les laiſſoit paſſer la nuit enſemble, on les faiſoit même jeûner auparavant; malgré le beſoin & la commodité, ils n'oublioient pas qu'ils étoient enchaînés, & n'attaquoient point la poule.

L'eſpece du renard eſt une des plus ſujettes aux influences du climat, l'on y trouve preſque autant de variétés que dans les eſpeces d'animaux domeſtiques. La plupart de nos renards ſont roux; il s'en trouve auſſi dont le poil eſt gris argenté; mais je ne puis décider, dit M. de Buffon, ſi cette différence de couleur eſt une vraie variété, ou ſi elle n'eſt produite que par l'âge de l'animal, qui, peut-être, blanchit en vieilliſſant. Au reſte, tous deux ont le bout de la queue blanc. Dans les pays du Nord, il y en a de toutes couleurs, des noirs, des bleus, des gris, des blancs, des blancs à tête noire, &c. l'eſpece commune eſt plus généralement répandue qu'aucune des autres; on la trouve par-tout, en Europe, en Aſie; on la retrouve de même en Amérique, mais elle eſt fort rare en Afrique & dans les pays voiſins de l'équateur.

Les renards ſont originaires des pays froids, puiſqu'on y trouve toutes les variétés de l'eſpece, & qu'on ne les trouve que là; d'ailleurs ils ſupportent aiſément le froid le plus extrême.

La fourure des renards blancs n'eſt pas fort eſtimée, parceque le poil tombe aiſément; ces renards abondent dans toute la Lapponie : les gris argentés ſont meilleurs, les bleus, & les croiſés, c'eſt-à-dire les fourrures qui ſont marqués de lignes noires en croix, ſont recherchées à cauſe de leur rareté; mais les noirs ſont les plus précieux de tous, leur poil eſt ſi fin & ſi long, qu'il pend de tel côté que l'on veut, en ſorte que prenant la peau par la queue, le poil tombe du côté des oreilles : c'eſt, après la zibeline, la fourrure la plus belle & la plus chere. On en trouve auſſi à Spitzberg, en Groenland, en Lapponie, en Canada.

L'huile de renard, qu'on prépare en faiſant bouillir l'animal entier dans de l'huile d'olive, eſt adouciſſante, nervine, réſolutive : on l'emploie avec ſuccès dans les rhumatiſmes, dans la rétraction des membres, la dureté des tendons. Sa graiſſe a les mêmes vertus, & eſt uſitée dans les tremblements, ainſi que dans les maux d'oreilles.

RENARD MARIN, *vulpecula marina*, eſt un poiſſon cartilagineux; dont on a donné la deſcription dans les *Mém. de l'Acad. des Scienc. T. III, pag. 1.* En voici le précis.

Sa longueur étoit de huit pieds & demi; ſa plus grande largeur qui étoit au ventre, étoit de quatorze pouces, ſon corps alloit en s'élargiſſant, & ſe rétreciſſoit à l'ordinaire pour produire la queue, qui étoit preſque auſſi longue que tout le reſte du corps, & faite en maniere de faulx un peu recourbée vers le ventre. A l'endroit où cette figure de faulx commençoit, il y avoit une ſeule nageoire au deſſous: ce poiſſon avoit deux crêtes élevées ſur le dos, une grande au milieu & une plus petite vers la queue; il y avoit trois nageoires de chaque côté, les deux près de la tête étoient longues de quinze pouces & larges de cinq, & repréſentoient les aîles d'un oiſeau plumé; celles qui étoient au milieu du ventre étoient moins grandes, elles étoient à côté du nombril, & avoient chacune une pointe pendante, ce qui eſt le propre des mâles entre cette ſorte de poiſſons: les dernieres & proche de la queue étoient fort petites; la peau étoit liſſe & ſans écailles, la crête & les nageoires dures & compoſées d'arrêtes ſerrées par la peau qui les couvroit, d'une couleur griſe ou brunâtre: la gueule avoit cinq pouces d'ouverture, & elle étoit armée de deux ſortes de dents qui méritent d'être connues; le côté droit de la mâchoire ſupérieure, juſqu'à l'endroit où ſont les canines des autres animaux, avoit un rang de dents pointues, dures & fermes, étant toutes d'un ſeul os dur & en forme de ſcie, les autres dents qui bordoient le reſte de cette mâchoire & toute l'inférieure, faiſoient ſix rangs par-tout, & étoient mobiles, & attachées par des membranes charnues. Leur figure étoit triangulaire, un peu aiguë, d'une ſubſtance infiniment moins dure que celle des autres dents qui étoient en forme de ſcie; la langue étoit toute adhérente à la mâchoire inférieure & compoſée de pluſieurs os, fortement joints les uns aux autres & recouverts d'une chair fibreuſe, puis d'une peau fort âpre & rude en dehors, mais fort liſſe & gliſſante au dedans; les petites pointes dont elle étoit hériſſée, vues au microſcope, étoient tranſparentes.

Tous les Naturaliſtes qui ont parlé du *renard marin*, en ont fait une eſpece de *chien de mer*; mais celui dont parlent les Académiciens, paroît différent. Selon Ray, il y en a qui peſent cent livres: on les trouve dans la Méditerrannée aux lieux bourbeux & fangeux; ils mangent des poiſſons & des plantes, ils ſont fort charnus, on leur trouve plus d'un pouce d'épaiſſeur de graiſſe en quelques endroits: leur chair eſt d'aſſez bon goût. Le caractere ſpécifique du véritable *renard marin*, eſt d'avoir le foie partagé en deux lobes, cinq ouies de chaque côté, des pointes pendantes aux nageoires, la queue faite en faulx, & le goſier fort large.

RENETTE ou GRENOUILLE DE BOIS: *Voyez* GRENOUILLE.

RENNE ou RANTHIER, eſpece de cerf de la Laponie: *voyez* au mot RHENNE.

RENONCULE, *ranunculus*, est une famille de plantes très nombreuse : nous ne parlerons ici que des especes sauvages qui sont d'usage en Médecine, & qui naissent sans culture dans les bois, dans les champs, dans les prés, dans les marais, sur les montagnes, sur les rochers, & de celles que l'on cultive pour la pure curiosité dans les jardins.

1°. La Renoncule bulbeuse ou le Bacinet, *ranunculus bulbosus* : cette plante qu'on appelle aussi *pied de corbin*, ou le *pied de coq à racines rondes*, se trouve presque par-tout dans les pâturages, dans les prés hauts un peu secs, & le long des sentiers aux lieux sablonneux & pierreux, où elle croît quelquefois si petite, qu'à peine a-t-elle trois pouces de hauteur. Sa racine est ronde, bulbeuse, plus ou moins grosse. Elle pousse une ou plusieurs tiges droites, quelquefois à la hauteur de plus d'un pied, velues, garnies par intervalles de feuilles découpées en plusieurs lanieres, minces & un peu longues : au sommet des tiges naissent des fleurs bien ouvertes, d'une belle couleur jaune, luisantes, ordinairement simples, à cinq pétales ou feuilles arrondies & nectariferes, disposées en rose ; à ces fleurs succedent des fruits arrondis, dans chacun desquels sont ramassées plusieurs semences en maniere de tête : cette plante fleurit en Mai. Tragus remarque qu'elle enfonce tous les ans plus profondément en terre sa vieille racine, au-dessus de laquelle il s'en engendre une nouvelle. Elle ne donne que des fleurs simples à la campagne ; mais si on la transplante & qu'on la cultive dans les jardins, elle donnera une agréable variété à fleur double que les Jardiniers nomment aussi *boutons d'or* ; quelquefois même la premiere fleur en pousse une seconde, & cette seconde une troisieme.

Il est très essentiel d'observer, qu'en général toutes les especes de renoncules contiennent beaucoup de sel âcre & corrosif, & qu'ainsi on doit les regarder comme pernicieuses prises intérieurement : on doit même s'en méfier dans l'usage extérieur. La racine du bacinet est puissamment âcre & caustique ; quelques Auteurs la recommandent pour faire des cauteres & des vésicatoires. Cette pratique est cependant suspecte & dangereuse, parcequ'elle attire la gangrene ; il n'y a guere que les Charlatans qui s'en servent & qui l'appliquent sur les articulations des parties affligées de la goutte, ou sur les cors des pieds. Les paysans se servent aussi de ces racines fraîches comme de vésicatoires pour cautériser les bœufs. Les Gueux, dit Gaspard Hoffman, se frottent la peau de cette plante pour se faire de petits ulceres ou écorchures qu'ils montrent avec de grandes plaintes, afin d'exciter la charité des passants ; dès que ces mendiants ont fait leur récolte, ils guérissent leurs plaies avec des feuilles de bouillon blanc. On ne peut donc trop recommander d'être en garde sur les effets de cette plante, lorsqu'on en met sur les poignets pour guérir de la fievre ; car souvent l'on acquiert de plus une érésipele. Quelques personnes mettent à profit les mauvaises qualités des racines âcres des renoncules, soit en s'en servant en décoction pour chasser les punaises, soit en poudre &

mises dans des appâts pour tuer les rats qui en mangent. Cette drogue leur corrode & enflamme les intestins comme feroit un vésicatoire.

2°. La RENONCULE DES BOIS, *ranunculus nemorosus aut sylvaticus*. On la nomme encore le *bacinet* blanc ou purpurin, ou la fausse *anemone* printanniere des forêts. On la trouve dans les bois & les broussailles un peu humides : sa racine est un peu grosse, longue, rampante, roussâtre en dehors, blanche en dedans, fibrée, d'un goût âcre qui enflamme le gosier ; sa tige est haute d'un demi-pied ; il naît vers son sommet trois feuilles fort découpées en trois parties, d'une couleur tantôt verdâtre & tantôt purpurine. L'extrémité de la tige est garnie vers le commencement d'Avril, d'une seule fleur, blanche ou incarnate, composée de six feuilles oblongues ; quelquefois elle est à fleur double ; il lui succede des semences nues, oblongues, velues, à pointe recourbée, ramassées en tête à la maniere des renoncules : cette espece de renoncule du printems, que quelques-uns appellent *anemone des bois*, à cause de la ressemblance de sa fleur avec celle des anemones simples de jardin, fait un bel effet dans sa premiere saison. M. Chomel, dans son *Histoire des Plantes usuelles*, dit avoir vu de bons effets de cette espèce de renoncule appliquée sur la tête des enfants teigneux ; mais on a plusieurs observations, que de pareils malades ont éprouvé des syncopes, des convulsions ; en un mot, elle peut affecter le genre nerveux & causer de violentes migraines.

3°. La RENONCULE DES PRÉS ou le BACINET RAMPANT ET VELU, *Ranunculus pratensis*. Elle croît presque par-tout dans les prés, aux lieux ombrageux, dans les vignes, & même dans les jardins négligés & humides, le long des sentiers herbus, aux bords des ruisseaux. Sa racine est petite, fibreuse & rampante ; elle pousse plusieurs petites tiges, rampantes à terre, qui jettent de nouvelles racines de leurs nœuds par intervalles ; ses feuilles sont découpées en trois segmens, dentelées sur les bords, velues des deux côtés, & tachetées de blanc en dessus ; les sommets des tiges portent au mois de Mai des fleurs à cinq feuilles, jaunes & luisantes, comme si elles étoient vernissées : il leur succede des semences noirâtres. On trouve quelquefois cette plante à fleur double, & on la cultive aussi dans les jardins : elle est douce & a peu d'âcreté. Tragus assure que le petit peuple en Allemagne en mange les feuilles tendres dans le mois d'Avril, avec les autres herbes potageres. Les bestiaux mangent impunément de cette renoncule, qui passe même pour leur donner abondamment du lait.

4°. La RENONCULE DES MARAIS ou la GRENOUILLETTE D'EAU, ou l'HERBE SARDONIQUE, ou PIED-POU, *Ranunculus palustris*. On la trouve fréquemment le long des petits ruisseaux d'eaux croupissantes ou qui coulent lentement, aux lieux humides & marécageux. Sa racine est fort grosse, creuse & fibreuse, d'un goût fort chaud & brûlant ; elle pousse plusieurs tiges, quelquefois d'une grosseur considérable, creuses, cannelées & rameuses ; ses feuilles sont verdâtres, luisantes & lustrées comme celles de l'ache de marais, quelquefois marquetées de petits points blancs ;

ſes fleurs naiſſent en Mai & Juin aux ſommets, & ſont des plus petites entre les renoncules; elles ſont composées de cinq feuilles dorées, & ſuivies par des ſemences liſſes & même plus déliées que dans les autres eſpeces du même genre. Cette plante convient, dit-on, pour diſcuter & réſoudre les tumeurs ſcrophuleuſes; mais étant priſe intérieurement, c'eſt un des plus dangereux poiſons qui ſoient dans la nature; elle ulcere l'eſtomac, produit le ris ſardonique, cauſe bientôt des convulſions horribles & la mort, ſi l'on n'eſt pas ſecouru promptement par des vomitifs & des remedes onctueux propres à en émouſſer la cauſticité; c'eſt pourquoi on l'appelle *herba ſcelerata* ou *apium riſûs*.

Il y a une eſpece de renoncule de marais, qu'on appelle *douve;* c'eſt le *ranunculus longifolius paluſtris* des Botaniſtes. Cette plante eſt un poiſon pour les moutons, & même pour toute eſpece de bétail.

On lit dans l'Hiſtoire du Pays de Kamschatka, qu'une fleche dont la pointe a été trempée dans le ſuc exprimé de la racine d'une eſpece de renoncule, fait une bleſſure mortelle, à moins qu'on n'en ſuce le poiſon; c'eſt le ſeul remede qu'on connoiſſe; & ſi on le néglige, la partie bleſſée devient bleue, s'enfle, & le malade meurt en deux jours. L'Auteur de cette Hiſtoire ajoute que les plus grandes baleines, dès qu'elles ſont bleſſées par ces traits empoiſonnés, ne peuvent plus reſter dans la mer; elles viennent ſe jetter ſur le rivage où elles expirent en pouſſant des gémiſſements & des cris lamentables.

Ce n'eſt pas ſeulement l'uſage intérieur des renoncules qui eſt très dangereux; on s'eſt auſſi apperçu que l'odeur de celles des jardins, qui ſont un des ornements du printems, étoit quelquefois ſuivie d'accidents, tels que des anxiétés, défaillances, douleurs de tête. Combien de perſonnes portent pour tout bouquet un faiſceau de renoncules de jardin à fleurs doubles, & qui à force de le ſentir, en ſont incommodées!

5°. La Renoncule des Fleuriſtes, *Ranunculus hortorum.* En général, les renoncules, par la vivacité de leurs couleurs, leur figure majeſtueuſe, & leurs grandes variétés, tiennent le même rang que l'*œillet*, la *tulipe*, la *jacinte*, l'*oreille d'ours;* elles ſont au nombre de ces belles fleurs favorites cultivées avec des ſoins particuliers par les Amateurs. C'eſt pourquoi nous nous étendrons ſur la culture de la renoncule des jardins, ainſi que nous avons fait à l'article des Fleurs du même ordre. Pluſieurs obſervations générales faites à ces articles, peuvent s'appliquer à la culture des autres fleurs.

Ce n'eſt que ſous le regne de Mahomet IV (en 1683), que la renoncule commença à briller dans les jardins de Conſtantinople. Cette plante, eu égard à ſa fleur, ſe diviſe en ſimple, en double, en ſemi-double, trois eſpeces qui comprennent toutes les variétés. La ſimple eſt compoſée de cinq à ſix feuilles diſpoſées en roſe; la double en porte une quantité conſidérable, & la ſemi-double tient le milieu entre la ſimple & la double. Elle eſt aujourd'hui la plus eſtimée, à cauſe de la prodigieuſe variété de couleurs

qu'une même planche rassemble ; d'ailleurs la graine de la même fleur produit de nouvelles couleurs d'une année à l'autre. Les renoncules doubles sont stériles, & les semi-doubles sont nommées *porte-graines*.

Toute renoncule est composée de racines, de feuilles, de semences, & de fleurs disposées en rose. La racine, qu'on nomme quelquefois *griffe*, & quelquefois *oignon*, est grisâtre en dehors, blanche en dedans, & formée de doigts ou pieces qui tiennent par une extrémité commune ; le nombre & la figure de ces doigts varient selon la vigueur & la diversité des especes ; les feuilles varient aussi de forme dans les diverses especes de renoncules, ce qui les a fait désigner sous les noms de *renoncule à feuilles d'ache* & *à feuilles de coriandre*, &c. Quand la saison est venue, un petit bouton perce la touffe des feuilles ; c'est la fleur qui s'annonce, un léger duvet la recouvre, & garantit la fleur naissante du froid qui lui seroit mortel, & peut-être lui facilite, par cette infinité de petits tuyaux, le moyen de se nourrir de la rosée & de la pluie. Cette fleur est soutenue par une tige qui transmet au bouton ce que ses sucs ont de plus épuré, le petit embryon s'enfle, profite, & devient le riche chapiteau de la colonne qui le soutient. Les pétales sont disposés en rose, & d'une multitude de nuances différentes dans les semi-doubles : aux fleurs succedent des semences applaties, en forme de lentilles. La renoncule double se distingue aisément de la semi-double, parceque sa tête est garnie d'une grande abondance de pétales qui remplissent exactement la place du pistil.

Culture des Renoncules.

On éleve ordinairement les renoncules en planches isolées, afin qu'elles puissent faire jouir de l'avantage & de l'effet du tableau que produisent la variété, le feu & la délicatesse de leurs couleurs. Comme on plante les renoncules en automne, qu'elles regnent l'hiver & le printems, & que leur fin est l'annonce des chaleurs de l'été, il leur faut une terre légere, qui soit susceptible de l'impression du soleil, qui est très affoibli dans ces saisons. La meilleure est un mélange de terre neuve, de terreau, de fumier préparé, mêlé de récurures de mares, & de feuilles d'arbres : c'est en Septembre que l'on doit mettre dans cette terre préparée, les griffes de renoncules. Quelques especes plantées à la fin d'Août, telles que la pivoine, l'aurone, éclosent vers la fin d'Octobre. Elles font l'honneur des terres pendant une partie de l'hiver ; mais la plupart de leurs griffes périssent absolument. Lorsqu'on n'a pu planter à la mi-Octobre, il faut remettre à l'année suivante ; car si l'on vouloit planter au printems, ce seroit un travail inutile, & on risqueroit de perdre tout.

On met des gravas au fond des pots, dans lesquels on plante les renoncules, pour donner de l'écoulement aux eaux ; & en plantant les renoncules, on les place sur une couche de sable fin, que l'on remet par dessus la terre, afin d'éviter qu'elles ne se pourrissent. Lorsque la renoncule com-

mence à paroître, on doit l'arroser avec ménagement. En hiver, lorsqu'il survient de la neige, on en peut mettre sur les pots de renoncules; cette neige fortifie la plante, & lui sert d'abri sans trop l'humecter. On doit placer les renoncules au soleil levant ou au midi; le nord leur est funeste. Du reste, le Fleuriste doit interroger ses fleurs, étudier leurs besoins; il aura le plaisir de voir qu'elles se contentent aisément, & qu'elles rempliront tous ses desirs.

On doit, avec des paillassons, garantir les renoncules du grand froid. Si malheureusement elles avoient été gelées dans les pots, il faudroit bien se garder de les exposer tout de suite au soleil, ni dans un lieu trop chaud; mais il faudroit les passer dans un endroit moins froid que celui où elles ont été gelées, & les amener ainsi par degrés, jusqu'à la chaleur de la serre. Lorsque tous les éléments pressent la terre de sortir de sa léthargie, à ce réveil général de la Nature, les renoncules s'agitent dans la serre, & semblent marquer leur impatience : il faut les mettre à l'air, & on les verra profiter à vue d'œil. On doit retrancher tous les jets qui dissipent inutilement la seve, & garantir du soleil brûlant tous les boutons nés sur la tige du premier, c'est le moyen d'avoir de belles fleurs; il faut arroser de deux jours en deux jours pendant la fleuraison; faire la guerre aux insectes qui font des attaques mortelles à ces fleurs, sur-tout aux pucerons verds & noirs, aux chenilles de couleur grisâtre, aux fourmis, aux limaçons, aux araignées & aux vermisseaux blancs.

Il y a plusieurs moyens pour les détruire, entr'autres de jetter autour des pots une forte décoction d'absinthe, de tabac ou de coloquinte. Le suc de jusquiame, mêlé avec du fort vinaigre, l'huile de petrole, le galbanum brut, sont les remedes les plus sûrs pour détruire toutes sortes de pucerons & d insectes. Un secret pour garantir les semailles, sur-tout les petites raves, les jeunes choux qui sont dévorés par ces insectes destructeurs, c'est de couvrir la terre ensemencée, d'une poussiere faite de parties égales de suie & de fiente de pigeons : ces insectes n'aiment ni la mobilité du sol, ni le goût & l'odeur qui en résultent.

Le *taupe-grillon*, qui ravage continuellement les potagers, en coupant tout ce qui se rencontre sur son passage, attaque aussi les renoncules : c'est un des grands fléaux des Jardiniers. Ce que l'on peut faire de mieux pour s'en débarrasser, c'est de répandre environ le quart d'une cuillerée d'huile d olive, & tout de suite assez d eau pour inonder la petite mine qu'il a creusée sous terre : cette eau parcourt tout le chemin de la bête, & va lui porter la liqueur fatale qui doit la faire périr : elle essaie en vain de l'éviter en quittant sa retraite; on la tue lorsqu'elle vient se sauver dehors : c'est avec beaucoup de peine qu'on l'attaque dans des couches, à cause de la facilité que l'huile trouve à s'échapper; au lieu qu'il est presque impossible de la manquer dans les terres fortes.

On doit ôter les renoncules de terre, quelque tems après que les tiges sont fannées. On recueille la graine dans sa maturité; on sépare les petites

griffes de leurs meres, & elles donnent des fleurs toutes ſemblables : on doit enlever tout ce qu'elles ont de corrompu, les laiſſer ſécher au grand air, & les ſerrer dans un lieu ſec en attendant le tems de les replanter : lorſqu'elles ſont repoſées un an ou deux, elles n'en valent que mieux pour être replantées.

RENOUÉE, *Polygonum.* Ce nom ſe donne à deux plantes différentes.

1°. La Renouée argentée ou l'Herbe au Panaris, *Paronychia hiſpanica*, eſt une plante fort belle, de couleur argentée, luiſante : elle croît aux lieux pierreux & montagneux, dans les pays chauds. Sa racine eſt longue, aſſez groſſe, rameuſe & blanche; elle pouſſe des tiges longues d'environ un demi-pied, nouées, éparſes, & couchées à terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la renouée ordinaire, mais plus petites & plus courtes. Sa fleur eſt terminée par une ſorte de capuchon : à cette fleur ſuccede une capſule pentagone qui renferme une ſemence.

Cette plante eſt aſtringente : on l'emploie en Eſpagne pour les crachements de ſang; on l'y appelle *ſanguinalia.*

2°. La Renouée vulgaire ou Centinode, ou Trainasse, ou Corrigiole, *Centinodia*, eſt une des plantes les plus communes dans la campagne : elle croît indifféremment preſque par-tout, aux lieux incultes ou cultivés, principalement le long des chemins, & dans les endroits fréquentés. Sa racine eſt longue, groſſe comme le doigt, dure, ligneuſe, fibreuſe, & d'un goût aſtringent; elle pouſſe pluſieurs tiges longues d'un pied & demi ou environ, grêles, rondes, ſolides, tenaces, communément rampantes à terre, liſſes, ayant beaucoup de nœuds, revêtues de feuilles oblongues, étroites, pointues, vertes, attachées à des queues fort courtes, & rangées alternativement. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles; elles ſont petites, compoſées chacune de cinq étamines blanches ou purpurines : à cette fleur ſuccede une ſemence aſſez groſſe, triangulaire, de couleur fauve, & contenue dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

Cette renouée fleurit en été, & demeure verte preſque toute l'année, excepté durant l'hiver : elle a un goût d'herbe gluant & un peu acide; elle eſt aſtringente, vulnéraire, & excellente pour arrêter toutes ſortes d'hémorrhagies, priſe intérieurement ou appliquée extérieurement : ſon ſuc convient pour le cours de ventre, la dyſſenterie & les pertes de ſang.

REPARÉE ou POIRÉE BLANCHE. *Voyez* Bette.

REPONCE. *Voyez* Raiponce.

REPRISE. *Voyez* Orpin.

REPTILES, *Reptilia.* Les Naturaliſtes donnent ce nom à des animaux qui rampent. Entre les Méthodiſtes, il y en a, tels que M. Linnæus, qui comprennent dans l'ordre des reptiles, les tortues, les grenouilles & les lézards, parceque, non-ſeulement ils ſont ovipares, mais encore parceque leurs pieds ſont courts, & qu'ils ne leur ſervent preſque pas à marcher; cependant les lézards vont communément très vîte. M. Briſſon, dans la

Table synoptique, qu'il a donnée du regne animal, à la tête des classes des quadrupedes & des cétacées, place dans sa quatrieme classe les animaux qui ont ou le corps nud & quatre pieds, ou le corps couvert d'écailles & quatre pieds, ou point de pieds; tous ceux-là ont du sang, & n'ont qu'un ventricule au cœur : quelques-unes de leurs femelles, ajoute M. Brisson, sont vivipares; les autres sont ovipares. Toutes cependant ont des œufs; mais dans quelques-unes l'incubation se fait hors du corps. Tous les animaux de cette classe rampent; c'est pourquoi on leur a donné le nom de reptiles; & voilà, dit on, les reptiles, proprement dits, parmi lesquels on doit comprendre les serpents. Il y a de petits animaux qui ont le corps, ou du moins quelque partie du corps, capable d'un mouvement de contraction & d'extension; de sorte que ce corps, ou cette partie du corps, peut occuper plus ou moins d'espace à volonté : ils n'ont ni antennes, ni pieds, ni stigmates. On a donné à ces animaux le nom de *vers*. Voyez ce mot. Ces reptiles composent la derniere classe du regne animal de M. Brisson.

Quant à nous, nous serions tentés de n'appeller proprement *reptiles*, que les animaux dépourvus de pieds & de nageoires, qui ne peuvent marcher sur terre ou nager dans l'eau, que par les replis tortueux dont leur corps est susceptible. Entre ces animaux, les uns sont nuds comme les vers, certaines chenilles, les sangsues, la limace; ou écailleux, comme la vipere & presque tous les serpents; ou portant sur leur dos une coque pierreuse, comme les animaux à coquilles.

REQUIN ou REQUIEM. Poisson cétacée & cartilagineux, qui est le même que le poisson antropophage, le poisson à deux cents dents, la lamie & le carcharias, & peut-être le tiburon des Nomenclateurs. *Voyez* ces mots.

Description du Requin.

Le Requin est le plus grand & le plus redoutable des *chiens de mer*. Voyez ce mot. C'est un poisson à nageoires cartilagineuses, du genre des squales. Il est d'une prodigieuse grandeur : il a la tête très large, & la gueule extrêmement fendue, située en dessous comme dans tous les chiens de mer; son gosier est très large : c'est le plus vorace & le plus goulu de tous les poissons; il digère en peu de tems. Cet animal est singulierement favorisé de la Nature, sur-tout l'espece appellée *lamie*, car sa gueule est armée d'un appareil de six rangs de dents disposées de façon qu'il s'en trouve toujours de prêtes à prendre la place de celles tombées par vieillesse ou par accidents. Stenon dit que ce poisson a plus de deux cents dents, & qu'il n'en voit pas l'utilité, en ce que la plus grande partie est placée à la face interne de la mâchoire, & recouverte de chairs mollasses & fongueuses. Cette singularité a invité M. Hérissant à vérifier l'observation de Stenon : il a examiné plusieurs têtes de requins, & a trouvé que l'observation étoit exacte; mais de plus il a trouvé ce que Stenon n'avoit pas rencontré,

c'eſt-à-dire, l'uſage de ces dents prétendues inutiles, & la maniere dont elles prennent la place de celles qui viennent à manquer. Les dents du requin ſont plattes & triangulaires, aiguës & découpées comme une ſcie: elles ne ſont point engagées, comme celles des animaux terreſtres, dans une cavité pratiquée dans l'os de la mâchoire; cet os eſt entierement recouvert par une épaiſſe membrane, à laquelle les dents ſont fortement attachées par leur baſe: derriere chacune des dents qui garniſſent le contour de la gueule du requin, il y a une rangée d'autres dents couchées les unes ſur les autres & ſur la ſurface interne de la mâchoire, à-peu près comme les feuilles d'un artichaut: la pointe de ces dents eſt tournée vers le bas de la mâchoire, & elles ſont recouvertes d'une chair fongueuſe & mollaſſe, qu'il faut enlever pour les appercevoir; les plus intérieures même, ſur-tout dans les jeunes requins, ſont membraneuſes, & preſque ſemblables, pour la conſiſtance, aux dents naiſſantes d'un fœtus humain. Lorſque l'animal a perdu quelque dent, la membrane s'étend vers le vuide qu'elle laiſſe; & par-là une nouvelle dent ſe redreſſe, & vient prendre la place de celle qui a été ôtée. Il eſt aiſé de remarquer les dents qui ont été ainſi renouvellées; car celles qui ne l'ont point été, ſont placées de maniere qu'un de leurs bords eſt recouvert par la dent qui les précede, & l'autre recouvre celle qui les ſuit; au lieu que les dents qui ont été renouvellées ſont recouvertes des deux côtés par celles qui les joignent; & il eſt aiſé de voir que, venant du dedans de la gueule au dehors, cette poſition leur eſt inévitable: on peut même voir combien de fois elles ont été renouvellées; car on en trouvera d'autant moins dans la colonne de dents de réſerve, qu'il y en a eu davantage de remplacées. On voit de plus, en dehors du rang extérieur de dents, ſur la membrane qui les porte, les impreſſions de celles qui n'exiſtent plus, & qui ſont aſſez ſemblables aux veſtiges qui reſtent au fond d'un artichaut dont on a ôté les feuilles. C'eſt par cette méchanique que les dents du requin, plus expoſées peut-être à ſe rompre que celles d'aucun animal, par les efforts qu'il fait pour attaquer & pour déchirer ſa proie, peuvent être promptement remplacées lorſqu'elles viennent à manquer: peut-être n'eſt-il pas le ſeul à qui cette propriété ait été accordée; mais c'eſt au moins le ſeul exemple qu'on ait eu juſqu'ici de ce ſingulier renouvellement.

Nous diſons que ces dents ſont diſpoſées par ſix rangs, dont le premier paroît en dehors de la gueule, & tend vers le devant; celles du ſecond ſont droites, & les autres courbées en dedans: chaque mâchoire contient ſoixante & douze dents. Ce poiſſon, dont la peau eſt très dure, eſt fort long, & eſt une maſſe ſi peſante, que Rondelet dit qu'on en a vu qui peſoient trente mille livres. A Nice & à Marſeille on en a pris qui avoient dans leur eſtomac des hommes entiers, & même un tout armé: voilà pourquoi les Normands ont nommé ce poiſſon *requiem*. Rondelet ajoute que ſi on tient cette gueule ouverte avec un baillon, les chiens y entrent aiſément pour manger ce qui eſt dans l'eſtomac. Geſner confirme la même choſe.

chose. L'on ne peut pas douter à présent que ce ne soit là le vrai poisson dans le ventre duquel le Prophète Jonas passa trois jours & trois nuits, & dont il est fait mention dans l'Ecriture. Ce poisson, que l'on nomme dans le Nord *pert-fisch*, c'est-à-dire, poisson de montagne, a la tête grosse, le dos court & très large; il aime la chair, & dévore des cadavres en entier; il a de la graisse sous la peau : sa chair est blanche, dure, & sent le sauvagin; quelques-uns la préferent à toutes les autres especes de chien marin. Sa femelle est vivipare : sa matrice ressemble à celle de la chienne, & ses autres parties à celles des poissons. Belon dit avoir vu une femelle faire onze petits à la fois, non enveloppés de tuniques, mais attachés seulement par un cordon ombilical à la matrice de la mere.

Labat dit que le requin est un véritable chien de mer, qui n'a d'avantages sur ceux qu'on prend sur nos côtes, que sa grandeur, qui est quelquefois démesurée. Anderson dit aussi que le requin d'Islande est le chien de mer. Le requin des mers d'Afrique a jusqu'à vingt-cinq pieds de longueur, & quatre pieds de diametre : ses dents ne sont point crenelées comme celles de la lamie, mais extrêmement dures : ses yeux sont ronds, & petits à proportion de son corps, & d'un rouge enflammé : les muscles destinés à les mouvoir en haut, en bas, à droite & à gauche, se voient manifestement; on y distingue plus clairement que dans aucun autre animal, toutes les humeurs & les tuniques, sur-tout celle qui enveloppe le crystallin, quoiqu'elle soit plus déliée qu'une toile d'araignée, & très transparente. Barbot dit que les os de sa mâchoire ont un ressort si singulier, qu'il peut ouvrir sa gueule d'une largeur prodigieuse, en un mot, suivant la grosseur de sa proie : heureusement cette gueule meurtriere est à près d'un pied de distance du bout de son museau, ce qui fait que le monstre pousse sa proie devant lui au lieu de la mordre, s'il veut la prendre étant dans la situation ordinaire à tous les poissons. On observe, qu'après avoir mangé l'amorce, il y retourne jusqu'à quatre fois, quoique déchiré jusqu'au sang par le croc de fer qui sert d'hameçon. Pour mordre facilement, il se met un peu sur le côté. Ses nageoires sont plus grandes que dans les autres chiens de mer; il en a deux aux côtés, vers les ouies, & un aîleron sur le dos, au tiers de sa longueur du côté de la tête; il en a en outre un autre plus petit vers la queue, & deux moyens sous le ventre, où se trouve l'anus : la queue est grande, très forte & échancrée; & la partie supérieure qui est munie de vertebres, s'éleve plus haut que l'inférieure, qui, par ce moyen, représente la figure d'un croissant. Sa peau est d'un brun foncé dans toutes les parties du corps, excepté sous le ventre, où elle est blanchâtre : elle n'a point d'écailles; mais elle est revêtue d'une sorte d'enduit dur, épais, & grainelé comme le chagrin, divisé par des raies ou des lignes qui se croisent régulierement. On le trouve en pleine mer, sur les côtes, & à l'embouchure des fleuves; il y en a en abondance entre les Tropiques, particulierement depuis Arguim, au long de la côte, jusqu'au royaume d'Angola.

Pêche du Requin.

Ce poiſſon pourſuit ſa proie avec tant de vivacité, qu'il échoue quelquefois ſur le rivage : il eſt vorace, hardi & dangereux. Labat dit qu'il dépeupleroit la mer & les rivieres, ſans la difficulté qu'il a de pouvoir mordre ſa proie. Le mouvement qu'il fait, quoique très vif, donne à ce qu'il pourſuit le tems de s'échapper; c'eſt ce moment que les Negres prennent pour le percer : lorſqu'ils le voient à portée de pouvoir s'élancer ſur eux en ſe tournant, ils plongent ſous lui, & lui fendent le ventre en paſſant deſſous Toute ſorte de chair l'accommode; il ſemble pourtant que celle de l'homme blanc l'attire moins que celle d un Negre, & celle-ci moins que celle d'un chien. En 1744, un Matelot Provençal, ſe baignant dans la Méditerranée près d'Antibes, s'apperçut qu'un requin nageoit au deſſous de lui, & le ſuivoit; le Matelot fit un cri lamentable pour implorer le ſecours de ſes compagnons qui étoient ſur le bord du vaiſſeau, à côté duquel il ſe trouvoit; ils lui jetterent une corde, avec laquelle il s'attacha au deſſous des bras, & ils l'enleverent rapidement : le requin alors s'élança hors de l'eau ſi vivement, qu'il put encore lui emporter une jambe comme s'il l'eût coupée avec une hache. Il ne faut pas beaucoup d'adreſſe pour prendre ce poiſſon : comme il eſt extrêmement goulu, il ſe jette avidement ſur tout ce qu'on lui préſente; ordinairement c'eſt un gros hameçon couvert d'une piece de lard, attaché à une bonne chaîne de fer de deux aunes de long : lorſqu'il n'eſt pas affamé, il s'approche de l'appât, l'examine, tourne autour, ſemble le dédaigner; il s'en éloigne un peu, & puis revient; quelquefois il ſe met en devoir d'engloutir l'appât, & le quitte; lorſqu'on a pris aſſez de plaiſir à voir toutes ſes démarches, on tire la corde, & on feint de vouloir retirer l'appât hors de l'eau : ſon appétit ſe réveille; alors tout de bon il ſe jette goulument ſur le lard, & l'avale; mais comme il ſe ſent pris & retenu par la chaîne, c'eſt un nouveau divertiſſement de voir tous les mouvements qu'il ſe donne pour ſe décrocher; il fait jouer ſes mâchoires pour couper la chaîne, il tire de toutes ſes forces pour arracher la corde qui le tient attaché; ſouvent il s'élance en avant, & fait des bonds furieux. Labat dit en avoir vu qui vouloient vomir ce qu'ils avoient pris, & qui ſembloient près de mettre toutes leurs entrailles dehors par la gueule. Lorſqu'il s'eſt aſſez debattu, on tire la corde juſqu'à lui mettre la tête hors de l'eau; alors on gliſſe une autre corde avec un nœud coulant, qu'on lui fait paſſer juſqu'à la naiſſance de la queue, où on la ſerre; il eſt aiſé alors de l enlever dans le bâtiment ou de le tirer à terre, où l'on acheve de le tuer. Il n'y a point d'animal plus difficile à faire mourir; car après l'avoir coupé en pieces, on voit encore remuer toutes les parties. Au reſte, lorſqu'un requin eſt pris, & tiré à bord, il n'y a point de Matelot aſſez hardi pour en approcher ſans précaution : outre ſes morſures, qui enlevent toujours quelque partie du corps, les coups de ſa queue ſont ſi forts, qu'ils peuvent caſſer les bras ou les jambes de ceux qui en ſeroient frappés.

M. Anderſon dit que le requin eſt aſſez commun ſur les côtes de l'Iſlande ; mais on n'en prend, dit-il, que la plus grande eſpece pour en tirer la graiſſe & le foie. Ce poiſſon mord mieux à l'hameçon pendant la nuit ; c'eſt pourquoi on le prend vers Noël où les nuits ſont plus longues, & avec l'amorce dont nous avons parlé. Il a un foie d'une groſſeur ſi énorme, qu'un ſeul ſuffit pour remplir un petit tonneau de pluſieurs pintes ; on en tire par la voie de l'ébullition dans l'eau, douze livres de thran (huile), qu'on garde dans de petites barriques. Ce foie eſt diviſé en deux lobes ; ſon ovaire eſt auſſi fort grand ; & les Norwégiens en font de fort bonnes omelettes, qu'ils appellent *haakage*. Sa graiſſe a la qualité ſinguliere de ſe conſerver long-tems, & de durcir en ſe ſéchant, comme le lard de cochon ; auſſi les Iſlandois s'en ſervent au lieu de lard, & la mangent avec leur ſtocfiſch ; mais ordinairement on la fait bouillir pour en tirer de l'huile. On coupe la chair du bas-ventre de ce poiſſon en tranches fort minces ; qu'on laiſſe ſécher, en les tenant ſuſpendues pendant un an & davantage, juſqu'à ce que toute la graiſſe en ſoit dégouttée : & on prétend que cette ſorte de poiſſon deſſéché, enſuite cuit, eſt aſſez bon à manger.

Sur nos côtes, & particulierement dans la Méditerranée, où ce poiſſon ſe trouve abondamment, on mange ſa chair, quand on n'a rien de meilleur, parcequ'elle eſt dure, coriace, maigre, gluante, de mauvais goût, & très difficile à digérer. La ſeule partie ſupportable eſt le ventre qu'on fait mariner pendant vingt-quatre heures, & bouillir à l'eau pour le manger avec de l'huile. Si l'on prend une femelle avec quelques petits dans le ventre, on ſe hâte de les en tirer ; & les ayant fait dégorger dans l'eau fraîche pendant un jour ou deux, on trouve leur chair aſſez bonne. Nos Matelots Européens ne dédaignent pas tout-à-fait ce poiſſon ; les Negres en font leur aliment ordinaire ; nos Navigateurs, accoutumés à la bonne chere qu'on fait ſur terre, dédaignent la chair du requin pris ſur nos côtes, parcequ'elle eſt trop dure ; mais les Negres ſavent remédier à ce défaut, en la gardant huit à dix jours, juſqu'à ce qu'elle commence à ſentir mauvais ; après quoi ils la regardent comme un mets exquis ; auſſi s'en fait-il un commerce très conſidérable dans la Guinée, notamment ſur la côte d'Or.

M. de la Moriée, de la Société Royale de Montpellier, & qui a donné à l'Académie des Sciences un Mémoire ſur l'impoſſibilité du vomiſſement des chevaux, a découvert un organe particulier dans le chien de mer, juſques là inconnu des Naturaliſtes. Cet organe conſiſte en un filtre placé entre la pointe du muſeau & du cerveau, à-peu-près de la groſſeur de ce viſcere, de la conſiſtance & de la couleur du corps vitré ; & il tranſſude par les petits trous de la peau ce qui ſert, dit-il, à graiſſer ou lubrifier la pointe ou la proue avec laquelle ce poiſſon fend l'eau. Tous les poiſſons ſont enduits plus ou moins d'une eſpece de colle, d'huile ou de graiſſe, qui ſert auſſi à les défendre des impreſſions nuiſibles que l'eau pourroit faire ſur leur peau & ſur leurs écailles ; ce qui eſt apparemment un pro-

duit de leur transpiration : mais on ne leur remarque point le même organe que le requin a pour cet effet.

M. Stenon, dans un Traité particulier ajouté à son *Essai de Myologie*, qu'on pourra consulter, a décrit la tête du requin : les vaisseaux de la peau en sont très dignes de remarque ; ce sont des sources d'une humeur onctueuse qui enduit la surface du corps, & qui est nécessaire pour faciliter le mouvement du poisson. Souvent le requin est précédé dans la mer d'un petit poisson, que l'on nomme *pilote.* Voyez ce mot. Quelquefois on le trouve attaché sur son dos, ainsi que le remora appellé *sucet.* Voyez REMORA. Les requins paroissent ordinairement dans les tems calmes.

On trouve dans la mer du Cap de Bonne-Espérance deux sortes de requins, que les Européens appellent *hayes.*

La premiere espece a seize pieds de long ; les dents, dont il a trois rangées, sont fortes, crochues & très pointues ; il a une fente considérable sous le ventre, entre les deux nageoires, près de la queue : sa peau est fort rude. La deuxieme espece est beaucoup plus large, & a six rangs de dents ; c'est une lamie : sa peau est aussi rude qu'une lime ; sa queue se termine aussi en croissant.

On trouve dans la tête des requins quelques onces de cervelle très blanche, laquelle étant séchée & mise en poudre, est fort apéritive & diurétique. On prétend qu'elle provoque aussi l'accouchement ; la dose en est depuis douze grains jusqu'à un gros dans un verre de vin blanc. On assure que cette même cervelle rôtie au feu, devient aussi dure qu'une pierre. On recommande aussi les dents du requin réduites en poudre, & prises à la dose de deux scrupules, pour arrêter le cours de ventre, les hémorrhagies, & pour provoquer les urines, & détruire la pierre : cette derniere propriété nous paroît suspecte ; on enchasse celles de ces dents qui sont unies, dans de l'argent pour en faire des hochets, dont les enfants se servent pour aider leurs dents à percer. Les Orfevres enchassent aussi celles qui sont dentelées, & les vendent pour porter en amulettes, afin de soulager les maux de dents, & de guérir la peur. Rondelet dit qu'on en prépare d'excellents dentrifices propres à blanchir les dents & à les affermir. On a reconnu que les dents qu'on nous apporte de Malte, sous le nom de *langues pétrifiées de serpents* ou de *glossopetres*, sont des dents de chien de mer. *Voyez* GLOSSOPETRES. Enfin, la peau de chien de mer est d'usage chez plusieurs Artisans qui l'emploient pour couvrir des étuis de lunettes, & pour d'autres ouvrages, ou pour polir le bois, & même le fer.

RÉSÉDA ou HERBE MAURE, ou HERBE D'AMOUR, *Reseda vulgaris.* Cette plante annuelle est plus connue sous ce premier nom, quoique Latin, que sous les autres : elle s'éleve à la hauteur d'un pied & demi ; ses tiges sont cannelées, creuses, revêtues de feuilles rangées alternativement, découpées, crêpées, d'une saveur amere, rougissant le papier bleu ; ses rameaux soutiennent des épis de fleurs hermaphrodites, en forme de thyrses ; ces fleurs sont composées de plusieurs feuilles irrégulieres,

jaunes, & d'un très grand nombre d'étamines. A ces fleurs ſuccedent des capſules membraneuſes à trois angles : c'eſt en Juin, Juillet & Août que cette plante fleurit ; on la rencontre dans les champs, le long des chemins, dans les terres crayeuſes.

Ce réſéda, qui eſt ſans odeur, reſſemble exactement en tout au petit réſéda d'Egypte, qui a une odeur des plus ſuaves. M. d'Alibard a préſumé que ces deux plantes n'étoient peut-être qu'une variété l'une de l'autre ; la premiere ayant plus d'odeur, parcequ'elle vient des pays chauds : il s'en eſt aſſuré, en ſemant en Décembre de la graine du réſéda odorant dans des pots pleins de diverſes terres, & dans un autre rempli d'une terre ſabloneuſe. Tous les réſéda, qui ont crû dans la terre préparée & dans la terre de jardin, ont donné des fleurs extrêmement odorantes, au lieu que celles du réſéda venu dans le ſable, n'ont point eu du tout d'odeur. Cette odeur paroît donc déterminée dès l'inſtant de la germination ; car les réſéda tranſplantés alternativement du ſable dans la terre, & de la terre dans le ſable, n'ont perdu, ni acquis d'odeur. On éprouve tous les jours pour la qualité des légumes recueillis en différents pays, ce que nous venons de voir pour l'odeur.

Il reſte préſentement à examiner, dit M. d'Alibard, ſi la culture & la qualité de la terre pourroient rendre l'odeur aux plantes qui proviendroient de la graine du petit réſéda commun : c'eſt ce qu'il ſe propoſe de faire, comme de tenter les mêmes eſſais ſur pluſieurs autres plantes qui ſont dans le même cas. Il ſeroit bien autrement agréable de venir à bout d'en donner à celles qui n'en ont point, ou du moins d'augmenter le peu qu'elles ont. Un certain nombre d'expériences faites avec ſuccès ſur cette matiere, pourroit peut-être répandre quelques lumieres ſur la cauſe des bonnes ou des mauvaiſes odeurs des végétaux, & ſur les moyens de ſe procurer les unes, & de ſe garantir des autres. *Voyez* ſon Mémoire imprimé dans le Tome I des *Mémoires préſentés à l'Académie.*

Le réſéda eſt eſtimé adouciſſant & réſolutif ; on s'en ſert appliqué extérieurement contre les tumeurs inflammatoires, dont il calme la douleur, & diſſipe l'inflammation.

RÉSIDU ou DÉPOT. Eſt un ſédiment en forme de concrétion pierreuſe, dont on fera mention à l'article STALACTITES.

RÉSINE, *Reſina.* Eſt eſſentiellement une ſubſtance inflammable qui ne ſe diſſout pas dans l'eau, mais bien dans l'eſprit de vin ou dans les huiles eſſentielles. On diſtingue deux eſpeces de réſines : l'une qui eſt liquide, & en même tems gluante & ténace, comme graſſe & oléagineuſe ; tels ſont les baumes naturels dont nous avons parlé : l'autre eſpece de réſine eſt ſeche & ordinairement tranſparente & friable ; mais elle s'amollit par la chaleur ; telles ſont les réſines dont il eſt mention ci-après, indépendamment des autres telles que le *benjoin*, le *camphre*, le *ſtorax*, l'*oliban*, le *ſandaraque*, le *maſtich*, le *ſang de dragon*, le *labdanum*, la *caragne*, &c. dont on trouve la deſcription dans cet Ouvrage. On donne ſouvent le nom

de *résine* à la substance concrete qui découle du *pin*. Voyez son article au mot. PIN. Toutes les résines découlent, de même que les gommes, avec, ou sans incision, des arbres dont elles portent communément le nom. *Voyez* ce que nous avons dit à l'article GOMME.

RESINE ANIMÉ. Il y a deux sortes de résine animé; l'une d'Orient, l'autre d'Occident : ces deux especes de résine sont appellées improprement dans les boutiques *gomme animé;* ce sont de vraies résines, car elles sont inflammables. La résine animé d'Orient ressemble, en quelque façon, à la myrrhe : elle répand une odeur agréable, quand on la brûle. On l'apportoit autrefois de l'Ethiopie : elle est très rare présentement; on lui substitue celle d'Occident, ou la résine que l'on appelle *cour-baril.*

La résine de courbaril ou la résine animé Occidentale, ou le joticacica des Bresilois est d'un blanc citrin, solide, transparente, d'une odeur très agréable, & se consume facilement, étant mise sur les charbons; on prétend qu'elle n'est pas soluble dans les esprits ardents, non plus que dans les huiles essentielles, ni dans les grasses. Cette résine ressemble tellement à la *résine copal*, qu'il n'est pas aisé de les distinguer : on peut, au moyen d'un procédé particulier, les employer également dans les vernis transparents. *Voyez* RÉSINE COPAL. Celle du courbaril nous vient de la Nouvelle-Espagne, des Isles de l'Amérique & du Bresil. M. de Prefontaine dit que les Indiens s'en servent pour vernir leur poterie : ils la passent dans un bois mou, & elle leur sert de flambeau; elle découle d'un vieux arbre, connu en Amérique sous le nom de GOURBÆRIL, *courbaril bifolia-flore pyramidato : Plum.* Cet arbre est un des plus grands & des plus utiles : son bois est dur, susceptible du poli, rougeâtre & excellent pour toutes sortes d'ouvrages, & notamment pour la fabrique des rouleaux qu'on emploie dans les moulins à sucre : les planches qu'on en tire portent jusqu'à dix-huit pouces de large; on en fait de très beaux meubles : ses feuilles sont semblables à celles du laurier, attachées deux à deux à chaque queue; elles sont transparentes, & paroissent percées de trous comme celles du millepertuis : ses fleurs sont légumineuses, tirant sur le pourpre, ramassées en pyramide : le fruit est une gousse longue d'environ un pied, couverte d'une écorce assez semblable à celle de la chataigne, remplie de petites fibres réunies par paquets, & parsemée de farine jaunâtre, d'un goût aigrelet, & d'une odeur peu agréable : ces filandres recouvrent plusieurs noyaux très durs, de la figure & de la grosseurs de nos feves de marais. Les Negres recueillent ces fruits avec empressement, pour en faire une espece de pain qui est plus beau que bon.

Dans ces pays on fait usage de la fumigation de cette résine, pour guérir les maux de tête ou des autres parties du corps attaquées du froid. Cette même résine, dissoute dans de l'huile ou de l'esprit de vin, est bonne pour la goutte & les maladies de nerfs.

RÉSINE DE CACHIBOU : *Voyez* au mot GOMMIER.

RÉSINE CAREIGNE : *Voyez* CARAGNE.

RÉSINE DE CEDRE : elle eſt aſſez ſemblable à du galipot par ſa forme grenue & friable, & par ſa couleur jaunâtre. On appelle *cedria* celle qui eſt en petits grains, & qui découle ſans inciſion, *voyez* CEDRIA ; & l'on donne le nom de *réſine de cédre* à celle qui eſt en ſtalactites, & qui ſort de l'arbre lorſqu'on y a fait des inciſions : elle a une odeur aſſez agréable. Ces véritables réſines ſont rares en France : on leur ſubſtitue ſouvent le *galipot.*

RÉSINE DE CONE. On donne ce nom à la térébenthine qui découle naturellement ſans inciſion. *Voyez* aux articles PIN, SAPIN & PISTACHIER.

RÉSINE COPAL, que l'on appelle improprement *gomme copal*, eſt une réſine dure, luiſante, tranſparente, & de couleur citrine, odorante, mais moins que l'animé : elle découle naturellement ou par ſcarification, d'un grand arbre qui croît à la Nouvelle Eſpagne, dont les feuilles ſont ſemblables pour la figure à celles du chêne ; le fruit en eſt arrondi, de couleur de pourpre : on le nomme *copallifera*. Cette réſine a une odeur très forte quand on la brûle. Les Américains avoient coutume de brûler ce parfum en l'honneur de leurs Dieux, & ils firent la même choſe à l'égard des premiers Conquérans de l'Amérique, qu'ils eurent la foibleſſe, pendant quelque tems, de regarder comme des Dieux. On fait un grand uſage de cette réſine pour les vernis : on en fait un grand commerce à Nantes & à la Rochelle. La *copale orientale* eſt fort rare en Europe. Bien des Naturaliſtes croient que la copale ordinaire eſt la premiere matiere du *ſuccin*, apparemment à cauſe des reſſemblances qu'a la *réſine copal* avec le *ſuccin :* elle a en effet la couleur, la belle tranſparence, la dureté, & l'indiſſolubilité dans l'eſprit de vin qu'on obſerve dans le ſuccin. *Voyez* AMBRE JAUNE.

RÉSINE DE COURBARIL. *Voyez* à l'article RÉSINE ANIMÉ.

RÉSINE ELASTIQUE : c'eſt une réſine des plus ſingulieres, tant par l'uſage auquel on peut l'employer, que par ſa nature qu'on peut propoſer en problême aux plus habiles Chimiſtes : elle découle d'un arbre qui croît en Amérique ; elle eſt nommée par les Indiens Maïnas au S. E. de Quito, *caoutchouc*. On ſait qu'une des propriétés eſſentielles des réſines, eſt d'être totalement indiſſolubles dans l'eau, & de ne céder qu'à l'action de l'eſprit de vin, plus ou moins continuée : cette propriété eſt preſque toujours accompagnée de l'inflexibilité & de l'inextenſibilité ; elles n'ont communément d'autre reſſort que celui qu'ont preſque tous les corps durs. Mais l'eſpece ſinguliere dont il eſt ici queſtion, & ſur laquelle M. de la Condamine a donné un Mémoire dans le Recueil de l'Académie pour l'année 1751, & dans ſa Relation de la riviere des Amazones, p. 78, 1745, ne ſe diſſout point dans l'eſprit de vin : elle a l'extenſibilité du cuir, & une très forte élaſticité. Pour completter ſa ſingularité, rien ne reſſemble moins à une réſine que cette matiere, quand on la tire de l'arbre duquel elle ſort.

Cet Académicien nous apprend qu'on trouve un grand nombre de ces

arbres dans les forêts de la province des Émeraudes au Nord de Quito : on les appelle *hhévée*. Il en découle, par la ſeule inciſion, une liqueur blanche comme du lait, qui ſe durcit peu-à-peu à l'air. Les habitants en font des flambeaux d'un pouce & demi de diametre ſur deux pieds de longueur : ces flambeaux brûlent très bien ſans meche, & donnent une clarté aſſez belle ; ils répandent en brûlant une odeur qui n'eſt pas déſagréable, un ſeul de ces flambeaux peut durer allumé environ douze heures.

Dans la province de Quito, on enduit des toiles de cette réſine, & on s'en ſert aux mêmes ouvrages pour leſquels nous employons ici la toile cirée.

L'arbre d'où l'on tire cette réſine croît auſſi le long des bords de la riviere des Amazones : les Indiens en font des bottes d'une ſeule piece, qui ne prennent point l'eau, & qui, lorſqu'elles ſont paſſées à la fumée, ont tout l'air d'un véritable cuir. C'eſt ſans doute de cette même matiere, ou de quelqu'autre fort analogue, que ſont faits ces anneaux, dont quelques Voyageurs ont rapporté qu'on fait des bagues qui deviennent, quand on veut, des bracelets, des colliers, & même des ceintures, quoiqu'il y ait peut-être un peu d'exagération dans ce dernier fait.

L'uſage que fait de cette réſine la Nation des Omaguas, ſituée au milieu du continent de l'Amérique, eſt encore plus ſingulier : ils en conſtruiſent des bouteilles en forme de poire, au goulot deſquelles ils attachent une cannule de bois ; en les preſſant, on en fait ſortir par la cannule la liqueur qu'elles contiennent, & par ce moyen ces bouteilles deviennent de véritables ſeringues. Ce ſeroit chez eux une eſpece d'impoliteſſe de manquer à préſenter avant le repas à chacun de ceux que l'on a prié à manger, un pareil inſtrument rempli d'eau, dont on ne manque pas de faire uſage avant que de ſe mettre à table. Cette biſare coutume a fait nommer par les Portugais de la Colonie du Para, l'arbre qui produit cette réſine, *pao de xiringa*, Bois de Seringue.

Cet arbre eſt fort haut & très droit ; il n'a qu'une petite tête, & nulle autre branche dans ſa longueur ; les plus gros ont environ deux pieds de diametre ; ſa feuille eſt aſſez ſemblable à celle du *manioc ;* ſon fruit eſt triangulaire, & a quelque rapport à celui du *palma Chriſti*. Il renferme trois ſemences, dans chacune deſquelles on trouve une amande. Ces amandes étant pilées, & bouillies dans l'eau, donnent une huile épaiſſe en forme de graiſſe, de laquelle les Indiens ſe ſervent au lieu de beurre pour préparer leurs aliments. Le bois de cet arbre eſt léger, extrêmement liant, & propre à faire de petits mâts.

Pour tirer le ſuc laiteux ou la réſine, on lave le pied de l'arbre, & on y fait enſuite pluſieurs entailles qui doivent pénétrer toute l'écorce. Ces entailles ſe placent au-deſſus les unes des autres ; & au-deſſous de la plus baſſe l'on maſtique une feuille de *baliſier*, qui ſert de gouttiere pour conduire le ſuc laiteux dans un vaſe placé pour le recevoir.

Pour

Pour employer ce ſuc, on en enduit des moules préparés pour cela. Si c'eſt une bouteille, par exemple, que l'on veut faire, on fait le moule avec de la terre graſſe, on applique deſſus un enduit, on l'expoſe à l'épaiſſe fumée d'un feu, que l'on allume à cet effet: dès que l'on voit que l'enduit a pris une couleur jaune, on retire la bouteille, & on y met une ſeconde couche qu'on traite de même, & on en ajoute juſqu'à ce qu'elle ait l'épaiſſeur qu'on veut lui donner. Quand la réſine eſt deſſéchée, on caſſe le moule en preſſant la bouteille, & on y introduit de l'eau pour délayer les morceaux du moule, & les faire ſortir par le goulot.

Vers l'année 1746, M. Freſneau, Ingénieur du Roi dans la colonie de Cayenne, y découvrit auſſi l'arbre dont on retire la *réſine élaſtique*. On doit mettre en œuvre cette réſine ſur le lieu même où ſont les arbres, parceque le ſuc laiteux ſe deſſéche & s'épaiſſit très promptement, lorſqu'il eſt tiré de l'arbre: ce ſera probablement un objet de commerce excluſif pour la Colonie qui poſſede cette eſpece de tréſor. L'eau tiede, ou une chaleur de 20 ou 30 degrés, ramollit cette matiere, la rend ſouple, à raiſon de ſon plus ou moins d'épaiſſeur; mais elle ne l'amene pas au point de pouvoir être pêtrie ou moulée de nouveau. Les ouvrages faits de cette réſine élaſtique ſont ſenſibles à la moindre gelée, mais l'ardeur du ſoleil n'y fait aucune impreſſion. M. Freſneau, qui a fait beaucoup d'expériences ſur le caoutchouc, eſt parvenu à le diſſoudre dans de l'huile de noix, en l'y tenant en digeſtion à un feu de ſable doux. Des expériences ſuivies & des tentatives reitérées nous apprendront peut être bien d'autres propriétés de cette réſine.

Il croît auſſi en Amérique pluſieurs autres eſpeces d'arbres dont on retire des ſucs laiteux, qui mêlés les uns avec les autres en certaine proportion, ſont propres à faire des ouvrages ſemblables à ceux que l'on fait avec la réſine élaſtique, mais qui ne ſont pas d'une auſſi bonne qualité.

RÉSINE ELEMI, *reſina elemi*, eſt une ſubſtance totalement inflammable, dont on diſtingue deux ſortes dans les boutiques où elles ſont connues ſous le nom impropre de *gomme elemi*: l'une vraie, qui vient d'Ethyopie; & l'autre batarde qui vient d'Amérique.

La vraie *réſine elemi* eſt jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu ſur le verd, ſolide extérieurement, ſans être abſolument ſéche, ſouvent molle & gluante, formée en morceaux cylindriques, du poids de deux livres, d'une odeur forte de fenouil, peu agréable: ces morceaux ſont communément enveloppés de grandes feuilles de Palmier, ou de canne d'inde, eſpece de roſeaux.

On prétend que l'arbre d'où elle découle, eſt une ſorte d'olivier ſauvage de moyenne hauteur, dont les feuilles ſont longues & étroites, de couleur verte blanchâtre, argentée: ſa fleur eſt rouge, & ſon fruit reſſemble à l'olive: on trouve ces arbres en Egypte, dans l'Ethyopie.

L'*elemi* d'*Amérique* eſt une réſine blanche jaunâtre, tranſparente, reſſemblant à la réſine du pin: ſa conſiſtance eſt ordinairement molle,

grasse & gluante : elle devient avec le tems très friable : on la trouve très communément dans les boutiques : on l'apporte du Bresil, de la nouvelle Espagne, & des Isles de l'Amérique : elle découle d'un arbre que les Bresilois appellent *Icicariba*, & qui est haut comme un *hètre :* son tronc est médiocrement gros ; son écorce est unie & grise ; ses feuilles sont semblables à celles du *poirier :* les étamines des fleurs sont jaunâtres ; les fruits sont de la grosseur & figure d'une olive, & de la couleur d'une *grenade :* la pulpe de ces fruits a la même odeur que la *résine elemi ;* car si l'on fait une incision à l'écorce, il en découle pendant la nuit une résine verdâtre très odorante, qui sent l'anis nouvellement écrasé, & que l'on peut recueillir : le lendemain elle a la consistance de la manne, & elle se manie aisément. Il suffit de presser l'écorce des différentes parties de cet arbre, pour qu'il en exhale aussi-tôt une odeur vive. Il faut cependant convenir que presque toute la résine elemi qui nous vient d'Amérique, est cette résine appellée improprement *gomme de gommier :* voyez *ce mot.*

L'une & l'autre *résine elemi* sont fondantes, détersives, calmantes, résistent à la corruption : c'est un excellent mondificatif qui entre dans le *baume digestif d'Arcæus.*

Les différentes odeurs, couleurs, & consistances qu'on remarque dans les diverses *résines elemi*, font soupçonner que la plupart d'entr'elles sont adultérées dans le pays au moyen d'autres résines jaunes, grisâtres, plus ou moins odorantes ; peut-être même avec le *galipot :* voyez *ce mot.* C'est la raison pourquoi elles sont moins odorantes & leurs vertus bien inférieures. Elles se dissolvent dans l'huile.

RÉSINE DE GENEVRIER ou DE VERNIS, est la *Sandaraque :* voy. *au mot* GENEVRIER (grand).

RÉSINE LACQUE. *Voyez* à la suite de l'article FOURMIS ETRANGERES, cette espece d'insecte qui donne la *Lacque.*

RÉSINE DE LIERRE ou HEDERÉE. *Voyez* à l'article LIERRE.

RÉSINE LIQUIDE DE LA NOUVELLE ESPAGNE. *Voyez* LIQUIDAMBAR.

RÉSINE DE MELEZE ou DE LARIX. *Voyez* MELEZE.

RÉSINE DU MOLLE ou DU POIVRIER DU PEROU. *Voyez* MOLLE.

RÉSINE OLAMPI. Sous ce nom, on nous a envoyé plusieurs fois de l'Amérique une résine jaunâtre, grumeleuse, dure, friable, quelquefois transparente, quelquefois blanchâtre, un peu opaque, ayant beaucoup de rapports avec les résines *animé*, *copal* & *courbaril.* Voyez *ces mots.*

RÉSINES DE PIN, DE PISTACHIER, DE SAPIN & DE TÉRÉBINTHE. *Voyez* ces mots.

RÉSINE TACAMAQUE, *tacamahaca*, est une substance résineuse qui découle, soit naturellement, soit par incision, d'un arbre beau & grand, nommé *baumier*, *tacamaque* ou *horame*, & qui a une ressemblance

avec le peuplier. Il porte des fruits qui ſont petits, arrondis, & renferment un noyau qui differe peu de celui de la pêche. Il découle naturellement de cet arbre une réſine tantôt jaunâtre, tantôt verdâtre, un peu molle, d'une odeur ſuave, qui approche de celle de l'ambre gris & de la lavande, & qu'on recueille dans des coquilles faites de fruits de cucurbite : c'eſt ce qu'on appelle *la tacamaque en coque* ou *en couis*, ou *ſublime*, & qui eſt fort rare. L'eſpece la plus commune eſt en maſſe, ou en grains jaunâtres, ou verdâtres, parſemés de larmes blanches : ſon odeur eſt pénétrante, & moins ſuave que celle de la premiere eſpece. Avant que les Eſpagnols l'euſſent apportée de la nouvelle Eſpagne, elle étoit inconnue. Cette réſine eſt vulnéraire, aſtringente, nervale : on n'en fait point uſage intérieurement, mais on l'applique extérieurement en emplâtre pour les douleurs de goutte, de rhumatiſme, & les maladies de la matrice : on dit que cette réſine miſe, dans le creux d'une dent gâtée, préſerve le reſte de corruption. Le *bois de tacamaque* eſt odorant : on l'emploie en planches & dans la conſtruction des Navires.

La *tacamaque* de l'Iſle-Bourbon & de l'Iſle de Madagaſcar eſt verdâtre, & eſt tout-à-fait différente de la précédente ; elle eſt quelquefois en roſeaux : elle a beaucoup de rapport avec la *caragne* & la réſine *elemi* : on la nomme *baume-verd*. Voyez *ces mots*.

Les Eſpagnols recueillent auſſi par le moyen d'une inciſion faite à l'eſpece de peuplier qu'on nomme *focot* ou *faux tacamaqua* au Méxique, le *baume focot*. Son odeur eſt agréable ; il s'emploie ſur les plaies gangréneuſes.

RÉSINE DE TYR. C'eſt la réſine du pin. *Voyez* ſon article à la ſuite du mot PIN.

RÉSINE DE VERNIS, eſt la Sandaraque dont nous avons parlé au mot GENEVRIER (grand).

RÉSINIER D'AMERIQUE. *Voyez* ce que nous en avons dit à l'article GOMMIER.

RETEPORE, *retepora*, eſt une production à polypier marin, mince, poreuſe ou marquée de petits points, comme un ouvrage à reſeau : c'eſt une eſpece de madrépore, à branches plates & irrégulieres, en forme de dentelles. Leur poroſité & leur forme d'écorces qui ſe croiſent, fait le caractere diſtinctif de cette eſpece.

Parmi les rétépores, on en diſtingue de plates & de minces, en forme de croute piquée de petits points, comme des trous d'aiguilles : on les appelle *frondipores*. D'autres ſont à branches en forme de buiſſon. Ces branches reſſemblent à des cornes de daim, ou à des feuilles épaiſſes & entrelaſſées. D'autres enfin ſont formées en buiſſon, à larges feuilles, dont les compartiments imitent la dentelle ou le point d'Angleterre : on les appelle *manchette de Neptune*. Voyez *ce mot à l'article* ESCARE *à la ſuite du mot* CORALLINE.

Ce que quelques Naturaliſtes appellent *pierre réticulaire*, eſt un madré-

pore ou ſtrié, ou ondé, ou à filet, ou ponctué, & qui, conſidéré par parties, a la figure d'un rets diverſement poreux. *Voyez* MADREPORE.

RETORTUNO. On a donné ce nom à un fruit jaunâtre, & fait en ſpirale; lequel provient d'une eſpece d'Acacia du Pérou. On dit que les Indiens s'en ſervent pour les dyſſenteries : ce fruit eſt nouvellement connu en France.

RETS MARIN, *reticulum marinum.* Nom donné à uue petite plante marine du genre des éponges, ſéche, pliante, ſemblable en quelque maniere à du parchemin, formée ordinairement, dit Lémery, en bourſe, groſſe comme une petite pomme, & percée comme un retz ; de couleur cendrée, d'une odeur & d'un goût marin, elle ſe trouve aux rivages de la mer. Lémery dit que ſi on la calcine au feu dans un creuſet, elle ſera propre pour le goître & pour le ſcorbut.

REVEILLE MATIN. Eſpece d'*Eſule.* Voyez *à l'article* TITHYMALE.

REVERSUS eſt le nom que les Indiens donnent à un aſſez beau poiſſon, qui eſt de la longueur de la main, & couvert d'écailles ridées. Ses nageoires ſont pointues : ſa chair eſt bonne à manger.

Le *reverſus* eſt d'un naturel très doux & même il s'apprivoiſe : il vient, dit Geſner, à la voix de celui qui lui parle ; les Indiens s'en ſervent pour prendre d'autres poiſſons.

Fin du troiſieme Volume.





